РУССКАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

КУШАТЬ ПОДАНО!

ЕДА, ПИЩА, СНЕДЬ, КУШАНЬЯ, ЯСТВА, ПРОВИЗИЯ, ХАРЧИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге собраны рецепты кушаний, упоминавшихся в русской литературе прошлых столетий. Все рецепты полностью адаптированы к современным условиям, и в то же время в них сохранена вся прелесть ушедшей старины, дух былых времен, дух исконно русской кулинарии.

- Андрей Сазонов
  -
  - Вместо предисловия, или Хлебосольная старина
  - Глава первая
    -
    - Несколько слов о закусках
  - Глава вторая
    -
    - А курочка крылышками бряк-бряк-бряк, или «Манна, мягкая, нежная, льстящая вкусу»
    - Без потроха и уха – не уха!
    - Елена Ивановна Молоховец – человек и кулинар
  - Глава третья
    -
    - Щи да каша – пища наша!
    - Сладкий кусок – напоследок, или Пастила ты моя, пастила…
  - Глава четвертая
    -
    - Два слова о холодных закусках, или На вкус и цвет, но непременно без газет!
  - Глава пятая
    -
    - Два слова о трактирных заведениях
  - Глава шестая
    -
    - Лирическое отступление, посвященное исконно русскому недельному меню
  - Глава седьмая
    -
    - Фабрика плюс кухня равняется… бефстроганов!
    - Смешались в кучу блюда, люди, и залпы тысячи бутылок слились в протяжный гул…
    - А напоследок я скажу, или Несколько слов в качестве эпилога

Андрей Сазонов
Русская кулинарная книга. Кушать подано!

– Просто чудеса! – говорил он, с трудом пережевывая хлеб. – Скоро химически будут приготовлять молоко и дойдут, пожалуй, до мяса! Да! Через тысячу лет в каждом доме вместо кухни будет химическая лаборатория, где из ничего не стоящих газов и тому подобное будут приготовлять всё что хочешь!

А. П. Чехов «Скука жизни»

© Андрей Сазонов
© ООО «Издательство Астрель»

Вместо предисловия, или Хлебосольная старина

Времена меняются, все ускоряя и ускоряя темп жизни.

Наш ежедневный обед занимает от четверти часа до сорока минут, редко больше.

Время – деньги. С этим никто не спорит.

Но, поверьте, предки наши умудрялись не только зарабатывать деньги, но и получать удовольствие от жизни. В том числе и от еды. Образно говоря – они жили, чтобы есть, а не ели, чтобы жить. И ели неспешно – с чувством, с толком, с расстановкой, и преимущественно в компании, в кругу родных и знакомых. Ведь на миру не только смерть красна, как утверждает известная мудрость. Приятное окружение увеличивает удовольствие от еды.

Давайте вспомним наших классиков, знакомых каждому еще со школьных времен. Пушкина, Гоголя, Чехова…

Какие были люди! Одно слово – классики! Абы кого классиком не назовут.

Они писали о вечных ценностях, о радостях и страданиях, о любви, о поисках своего места в жизни…

И об обедах в том числе. И о завтраках, и об ужинах. О полдниках, правда, не писали. Не было в те времена такого понятия – полдник. Были обеды и ужины, с небольшим перерывом между ними – чтобы аппетит нагулять.

Автора этой книги всю жизнь терзали две страсти, два хобби – чтение и готовка, литература и кулинария. Откладывая книгу в сторону, он спешил на кухню, чтобы приготовить что-нибудь этакое, побаловать себя и близких.

И в один поистине прекрасный день (кажется, это была среда, впрочем с таким же успехом это могла бы быть пятница или любой другой день недели) ему захотелось приготовить… нет не гурьевскую кашу и не пополамные расстегаи, все это было

позже… ему захотелось приготовить настоящий гороховый кисель. Тот самый, старинный, который режут ножом.

Результат оправдал свои ожидания. Автор воодушевился и взялся за рыбную селянку, о которой упоминал Гиляровский. Разыскал рецепт. Первый блин, как и положено, вышел комом, но зато на второй раз… М-м-м! О-о-о! Гостей, приглашенных на дегустацию, ждали рыбьи кости, сконфуженная физиономия обжоры-хозяина и клятвенные обещания повторить селянку в скором, самом ближайшем времени…

Потом, как пел Высоцкий, «была уха и заливные потроха», потом расстегаи и много чего еще, а потом автор не выдержал и решил поделиться своим знанием со всем человечеством. Как говорится – по секрету всему свету.

Собственно, все об этом читали… У Пушкина, у Гоголя, у Чехова… Только не заостряли внимания на кушаньях, которые описывались классиками русской литературы. Или же, наоборот, – заостряли и со вздохом говорили себе: «Теперь уже этого не попробуешь! Эх, какая досада!».

Попробуешь! Еще как попробуешь! Ничего невозможного на свете нет! Было бы желание!

В этой книге собраны рецепты былых времен, рецепты кушаний, упоминавшихся в русской литературе прошлых столетий. Причем рецепты полностью адаптированы к современным условиям, и в то же время в них сохранена вся прелесть ушедшей старины, дух былых времен, дух исконно русской кулинарии.

И в самом деле – к чему долго расписывать приготовление той же перловой каши, через строчку вздыхая о том, что это блюдо можно вкусно приготовить только в русской печи? Много вы видели тех печей в квартирах Москвы, Нижнего Новгорода или Челябинска? Подождите вздыхать – любое блюдо из тех, что готовились в печи, можно приготовить и в духовке! Главное – иметь желание и правильный рецепт. Ну и духовку, разумеется, куда же без нее-то, родимой.

Эту книгу можно читать подряд, а можно – от рецепта к рецепту. Кому как хочется. И не спешите убирать ее в потаенные глубины книжных шкафов, ведь, открыв эту книгу однажды, вы будете обращаться к ней снова и снова. Такая уж это книга, книга на каждый день. Правда, к приходу гостей эту книгу лучше спрятать подальше. Чтобы не увидели и не попросили почитать. Отказывать будет неловко, а расставаться с книгой и того тяжелее. Тем более, что книгу эту вам, скорее всего, не вернут: если вы не можете с ней расстаться, то почему вы думаете, что это получится у других? Так что к приходу гостей прячьте эту

книгу в надежное место. Один из знакомых автора прячет ее под подушку, на которой любит дремать его мастифф Мефодий. Результат налицо – сколько бы гостей ни собралось на очередную дегустацию, книга всегда под рукой. Если же у вас нет мастиффа – не отчаивайтесь. В качестве бдительного стража подойдет и должным образом натренированный хомячок. В конце концов книгу можно попросту спрятать в дальний ящик, главное – не забыть в какой!

Однако пора перейти к делу.

Тем, кто привык читать книги с самого начала и не пропускает ни одной страницы, автор предлагает настроиться на должный лад и возродить в своем воображении картину обычного обеда двухвековой давности. В семье типичного представителя среднего класса того времени, какого-нибудь статского советника, или, если хотите, драгунского полковника.

Итак, в урочный час дворецкий (он же – мажордом, он же – камердинер) докладывал, что обед готов, и хозяин вместе с домочадцами и гостями, если таковые наличествовали, отправлялся в столовую. Места возле хозяина считались самыми почетными, сюда садились или самые видные гости или самые уважаемые члены семейства.

Однако прошу отметить, что вне зависимости от статуса и места за столом, всем подавались одинаковые кушанья и напитки. Демократия лежала в основе русского застолья еще с былинных времен.

Столы наших предков не грешили ни чрезмерной утонченностью французской кухни, ни измененным до неузнаваемости первозданным вкусом исходных продуктов, как это принято у китайских поваров, ни утрированной простотой современного фастфуда. Блюда, подаваемые в старину, были вкусны и сытны, как и все русское хлебосольство.

После того, как все, кто желал, выпивали рюмку водки или другого алкогольного напитка (водки, настойки и наливки, обычно в разнообразных, разномастных, графинах и графинчиках, стояли на особом, отдельном столике) и закусывали ее различными закусками из балыка, семги, паюсной икры, жареной печенки, а то и просто – вкрутую сваренными яйцами, на стол подавали горячее. Чаще всего в роли горячего выступали щи и похлебки. В чести был и борщ, пришедший с Украины. К горячему было принято подавать кулебяки, несладкие пироги и несладкие же пирожки. Пироги и пирожки эти преимущественно начинялись жирным мясным фаршем, смешанным с жареным луком, либо тушеной капустой или сваренными вкрутую яйцами.

Вслед за горячим следовали два-три холодных блюда,

например – ветчина, гусь или утка с кислой капустой, буженина, свиная голова с хреном и горчицей, заливная или фаршированная рыба. В эту подачу гостям могли предложить и холодные супы – ботвинью или окрошку.

После холодного подавались соусы, числом не менее двух. В те времена соусами называли не только подливку к мясу, птице или рыбе, но и сами блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей с подливкой, образовавшейся в результате их тушения, такие, как, телячья печенка в сметанном соусе, или, например – баранина с чесноком.

Четвертая перемена блюд состояла из жаркого – жареной птицы, жареного мяса, реже – жареной рыбы. На гарнир подавались соленые огурцы, моченые яблоки, каши, картофель.

Заканчивалась трапеза сладким – пирожными, причем полагалось иметь этих пирожных не менее двух – одно должно было быть «мокрым», а другое «сухим». К «мокрым» пирожным относились: бланманже, различные холодные кисели со сливками, сладкие (чаще всего – яблочные и ягодные) пироги, бисквиты под взбитыми сливками, мороженое и кремы. Как вы уже, наверное, догадались, все эти пирожные назывались «мокрыми», потому что их ели при помощи ложек. К «мокрым» пирожным относились и всевозможные компоты. Сухие пирожные – слоеные пироги, миндальное печенье, зефиры, пирожки с вареньем и тому подобное – брали руками.

Запивали еду квасами, кислыми щами, пивом, винами, наливками и ликерами – всяк на свой вкус.

Под завершение подавались чай и кофе.

Разумеется, столь долгий и обстоятельный обед был делом трудным и оттого предки наши после обеда обычно отдыхали, набираясь сил для предстоящего ужина.

Глава первая
Онегин и Пожарский, или Александр Сергеевич рекомендует…

Пушкина читали все, кто хоть недолго проучился в школе.

Помните у Александра Сергеевича в «Евгении Онегине» – глава шестнадцатая:

Уж тёмно: в санки он садится.
«Пади, пади!» – раздался крик;
Морозной пылью серебрится
Его бобровый воротник.
К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток,
Пред ним roast-beef окровавленный
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Ресторан Талона на Невском проспекте принадлежал к числу первоклассных петербургских ресторанов начала XIX века.

Ростбиф окровавленный.

Иначе говоря – ростбиф с кровью, одно из коронных блюд английской кухни, завоевавшее чуть ли не всемирное признание.

Готовить ростбиф несложно.

Первым делом надо взять добрый кусок говяжьего филе, впрочем, можно и мясо с костью. Главное – чтобы на мясе было хотя бы немного жира. Размер куска каждый определяет для себя сам. В старых кулинарных книгах рекомендовалось брать по фунту с небольшим сырого мяса на одного едока, но в наше время подобная «норма закладки продукта» кому-то может показаться чрезмерной. Так что решайте сами – какой он, этот добрый кусок. Только не забывайте, что вчерашний ростбиф подобен старому заезженному анекдоту – удовольствия от него никакого.

При желании наш добрый кусок можно промариновать в

смеси мелко нарезанного репчатого лука с солью, черным перцем и растительным маслом. Можно добавить в маринад свежевыжатый лимонный сок (половинка лимона – не более) и немножечко острой, ядреной, настоящей русской горчицы (с треть чайной ложки). Выдерживать в маринаде мясо надлежит не менее двух и не более пяти-шести часов. Нет никакой нужды замариновывать его с вечера, чтобы приготовить к ужину назавтра.

Итак, выкладываем мясо в сотейник, одним куском, не нарезая (если мы его не мариновали, то сейчас самое время натереть мясо смесью соли и перца), обливаем 3–4 ложками рафинированного растительного масла и закладываем в духовку, предварительно разогретую до 200 градусов. Не забываем время от времени переворачивать наш ростбиф, поливая при этом его соком, стекающим в сотейник. Так он равномерно подрумянится со всех сторон.

Время выпечки зависит от ваших предпочтений и размера куска мяса. Кто-то любит ростбиф с кровью (оттуда и *«окровавленный»*), а кто-то – хорошо прожаренный. Ориентируйтесь по упругости (по мере приготовления мясо становится упругим) и по соку, выделяющемуся при надавливании на кусок или протыкании его вилкой (полностью прожаренный кусок дает почти прозрачный сок без малейшей примеси крови).

Готовый ростбиф вы можете подать на стол цельным или нарезанным ломтиками. К месту придутся тертый хрен и горчица (кому какая нравится).

Гарнир можете подавать любой – от традиционного жареного картофеля до тушеных овощей. Все придется впору.

Ингредиенты:

кусок говядины, 3–4 ложки рафинированного растительного масла, соль и перец по вкусу. Для маринада – еще 3–4 ложки рафинированного растительного масла, 2–3 средние луковицы, половинка лимона, треть чайной ложки горчицы.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если у вас нету тети – то придется готовить самим. Простите, я имел в виду, что если у вас нет духовки, то ростбиф можно вполне приготовить на плите. Только сковороду возьмите глубокую, тяжелую, одним словом – основательную. И не накрывайте ее крышкой где-то до середины процесса жарки – надо дать выход лишней воде, а то не видать вам подрумяненной корочки

Может возникнуть вопрос: «Что делать, если корочки не получилось?».

Ответ: «Ни в коем случае не отчаиваться и не отдавать мясо соседским кошкам! Съешьте его сами, только назовите как-нибудь по другому, например «Мясо по (свою фамилию или свое имя вставите сами) с перцем и хреном», потому что ростбифа без подрумяненной корочки не бывает. Таковы правила».

«…Трюфли, роскошь юных лет, французской кухни лучший цвет».

Теперь перейдем к трюфлям, или, как сейчас принято говорить – к **трюфелям.** Пушкин не погрешил против правды, назвав трюфели роскошью. Эти подземные клубневидные грибы растут кое-где и помалу, да вдобавок их трудно добывать, оттого они так и дороги. В наше время под Рождество (самый пик кулинарного сезона) цена на трюфели может доходить до тысячи евро за килограмм. Трюфели были очень дороги и в Древнем Риме, где они считались «пищей богов», способной возвращать старикам утраченную молодость, а юношей делать еще более сильными.

Во Франции испокон веков для поиска драгоценных трюфелей специально натаскивают свиней. Свиньи, обладающие весьма тонким чутьем, не уступающие в этом многим породам собак, находят по запаху в земле или под землей этот гриб (он может прятаться и в двадцати сантиметрах от поверхности земли) и делает над ним стойку, привлекая внимание грибника. В середине XIX века трюфели собирали и под Москвой, причем некоторые корифеи дрессировки пытались приспособить к этому делу ручных медведей, правда не очень успешно – медведи сами

съедали все, что находили.

Широкую известность получили **Трюфели «а ля Россини»**, названные в честь его создателя – композитора Россини. Это блюдо представляет собой салат из очищенных и мелко нарезанных трюфелей, политых смесью оливкового масла с лимонным соком, двумя растертыми яичными желтками, перцем, горчицею и солью.

У Россини было две страсти – музыка и еда. «Желудок – это дирижер, который управляет огромным оркестром наших страстей, – говорил он. – Пустой желудок для меня как фагот, который рычит от недовольства, или флейта-пикколо, которая выражает свое желание в визгливых тонах. Полный желудок – треугольник удовольствия или барабан радости. Есть, любить, петь, переваривать – по правде говоря, это и есть четыре действия комической оперы, которую мы называем жизнью. Тот, кто позволит ей пройти без наслаждения ими, – не более чем законченный дурак». О трюфелях он отзывался так: «Я могу сравнить трюфели только с оперой Моцарта «Дон Жуан». Чем больше их вкушаешь, тем большая прелесть тебе открывается».

Без **Соуса из трюфелей,** столь излюбленного гурманами, во французской кухне обойтись невозможно. Готовится он вот как.

Сначала следует приготовить бульон из телятины. Берем мясо с костями и сильно поджариваем их в кастрюле на топленом или сливочном масле. Когда кости станут коричневыми, добавляем к ним очищенные и измельченные морковь, сельдерей, помидор (напомню: помидор тоже должен быть очищен от кожицы) и лук. Постоянно перемешивая продолжать жарить смесь минуту-другую, затем влить в кастрюлю $^1/_2$ стакана красного вина, потушить, помешивая время от времени в течение 5–7 минут, а затем долить литр холодной воды и варить на среднем огне, прикрыв (только прикрыв – не накрывая целиком!) крышкой. Когда жидкость выкипит примерно на треть, а то и чуть больше, надо снять кастрюлю с огня, извлечь мясо и кости (можете делать с ними все, что пожелаете – для соуса они больше не понадобятся), затем достать сваренные овощи, протереть через мелкое сито, вернуть в кастрюлю, вновь довести до кипения, после чего снять кастрюлю с огня и отставить в сторону, на сей раз плотно накрыв крышкой.

Трюфели следует очистить и очень мелко нарезать, причем очистки не надо выбрасывать – они нам еще пригодятся. Измельченные трюфели недолго (не более пяти минут) тушим в небольшом количестве сливочного или топленого масла (около 1 столовой ложки), после чего отставляем в сторону, не забыв накрыть крышкой.

Бульон из телятины смешиваем с 1 стаканом мадеры, добавляем туда же очистки трюфелей и наполовину увариваем на сильном огне, без крышки и постоянно помешивая, чтобы не пригорало. Уварить вообще означает сгустить при помощи варки, выведя лишнюю воду в пар.

Уварили? Превосходно! Извлекаем и выбрасываем вываренные очистки и смешиваем трюфели с соусом. Перчим и солим по вкусу, в последний раз доводим до кипения и наш соус готов!

Ингредиенты:

1–2 черных трюфеля, с полкило крупно нарубленных телячьих костей (лучше грудных), 2 ст. ложки топленого или 3 – сливочного масла, 1 средняя морковь, примерно такой же по размеру кусок корня сельдерея, 1 средняя луковица, 1 средний помидор, 1/2 стакана красного вина, стакан мадеры, черный молотый перец и соль по вкусу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для облегчения процесса чистки помидоров, их можно предварительно ошпарить крутым кипятком, или с нажимом «прогладить» по всей поверхности тупой стороной ножа.

– Сложновато! – скажут некоторые читатели. – Мороки много!

– Результат того стоит! – поспешит заверить их автор. – К тому же соус из трюфелей простым вообще не бывает. Вот как его приготовление описывает знаменитая Елена Молоховец, автор известнейшей книги «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», впервые увидевшей свет в 1861 году.

183. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице

2 больших или 4 малых свежих или вымоченных трюфелей сварить в 3/4 стакана мадеры или малаги и 1 стакане бульона; муку поджарить с маслом, развести стаканом бульона, вскипятить, положить лимонного сока, смешать с нарезанными трюфелями и вином, вскипятить; если трюфели французские, то вскипятить их два-три раза в готовом уже соусе с вином.

Выдать:

2 или 4 трюфеля. 3/4 стакана мадеры или малаги. 1/3 стакана муки. 1 ложку масла. 1/8 лимона.

Для приготовления трюфелей хорошо подходит и шампанское.

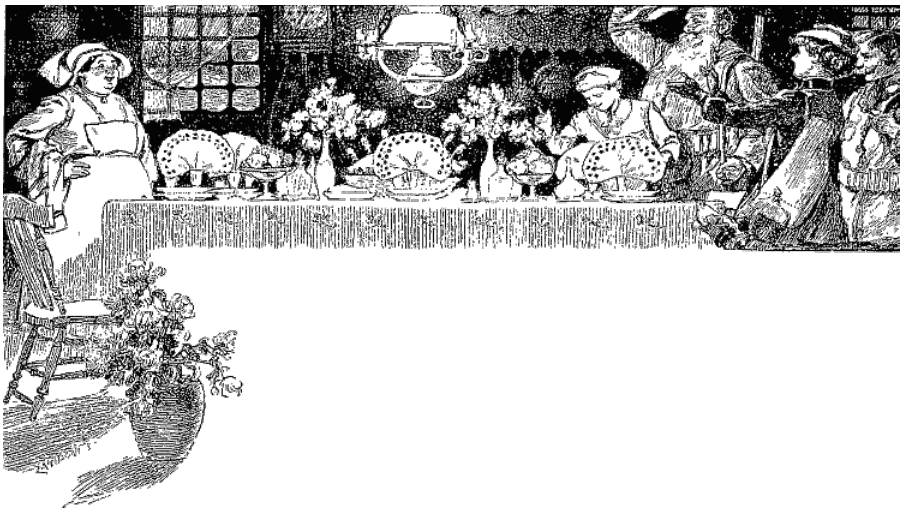
Трюфели в шампанском

Берем трюфели, складываем их в кастрюльку, покрываем тонкими ломтиками свежего шпика, заливаем стаканом говяжьего бульона, сваренного без кореньев, добавляем стакан шампанского и варим на слабом огне около получаса. Затем выкладываем трюфели на блюдо, поливаем соусом, в котором они варились, и подаем на стол. Можно отдельно подать сливочное масло.

Ингредиенты:

Трюфели – 6 штук, шпик – небольшой кусок, шампанское – 1 стакан, обычный желтый говяжий бульон – 1 стакан.

Несколько слов о закусках



В конце XVIII – начале XIX веков в России появился обычай, согласно которому предшествовавший обеду закусочный или «холодный» стол накрывался отдельно и накрывался не в обеденной (столовой) зале, а в гостиной.

Этот обычай неизменно поражал всех иностранцев, которые в письмах и записках непременно упоминали о странном русском обычае – накрывать в гостиной большой стол с водками, икрою, бужениной, тертым хреном, сыром, маринованными сельдями и прочей вкуснятиной.

В записках французского путешественника маркиза Астольфа де Кюстина, побывавшего в России в 1839 году, говорилось: «На Севере принято непосредственно перед основною трапезой подавать какое-нибудь легкое кушанье – прямо в гостиной, за четверть часа до того как надлежит садиться за стол; это предварительное угощение – представляющее собой нечто вроде завтрака, переходящего в обед, – служит для возбуждения аппетита и называется по-русски, если только я не ослышался, «закуска». Слуги подают на подносах тарелочки со свежею икрой, каковую едят только в этой стране, с копченою рыбой, сыром, соленым мясом, сухариками и различным печением, сладким и несладким; подают также горькие настойки, вермут, французскую водку, лондонский портер, венгерское вино и данцигский бальзам; все это едят и пьют стоя, прохаживаясь по комнате. Иностранец, не знакомый с местными обычаями и обладающий не слишком сильным аппетитом, вполне может всем этим

насытиться, после чего будет вынужден просидеть в качестве обычного зрителя во время всего обеда, каковой окажется для него совершенно излишним».

На родине маркиза, во Франции, было принято сервировать закуски не в отдельной комнате, а подавать гостям прямо за столом на предназначенных для того подносах. Кроме того, во Франции было принято выставлять на стол чуть ли не все блюда разом, а по русской традиции они подавались по очереди, что, несомненно, было весьма неудобно, так как большую часть кушаний приходилось есть остывшими.

«Поварня французская очень хороша: эту справедливость ей отдать надобно, – писал в 1777 году из Франции известный русский литератор екатерининской эпохи Денис Фонвизин, – но… услуга за столом очень дурна. Я, когда в гостях обедаю (ибо никогда не ужинаю), принужден обыкновенно вставать голодный. Часто подле меня стоит такое кушанье, которого есть не хочу, а попросить с другого края не могу, потому что слеп и чего просить – не вижу. Наша мода обносить блюда есть наиразумнейшая».

«И Страсбурга пирог нетленный…»

Настал черед пирога из Страсбурга, пирога слоеного, жирного, сытного, наполненного паштетом из гусиной печени.

Сразу возникает вопрос – почему он «нетленный»? Все очень просто – потому что консервированный. Да-да, в Россию страсбургский пирог привозили в консервированном виде.

В пушкинское время, в петербургском Английском клубе служил помощником главного повара некий Федосеич, корифей кулинарного искусства. Так вот это Федосеич, глубоко презирал консервированные страсбургские пироги, приходящие из-за границы. «Это только военным в поход брать, а для барского стола нужно поработать», – говорил он.

Изобретение страсбургского пирога молва приписывают Жан-Пьеру Клозу, знаменитому кондитеру из Страсбурга. Поскольку во время создания этого гастрономического чуда Жан-Пьер служил у маршала де Контада, он назвал несравненный по вкусу паштет из гусиной печени и телячьего фарша, которым был начинен пирог, паштетом «а-ля Контад».

Другой маститый кулинар той эпохи, Николя-Франсуа Дуайен, усовершенствовал паштет «а-ля Контад», добавив в него трюфелей из Периге (город в департаменте Дордонь на юго-западе Франции). Трюфели из Периге считаются наилучшими.

Из-за добавления в рецепт трюфелей изготовление консервированного (в залитых воском глиняных горшках) страсбургского паштета, а вместе с ним и страсбургского пирога,

стало сезонным. Кулинары Страсбурга (и не только Страсбурга – контрафактная продукция встречалась во все времена) начинали делать пироги с конца сентября и продолжали это занятие вплоть до Рождества, причем самым вкусным считался паштет, приготовленный под конец, ближе к Рождеству, поскольку гурманы считают, что весь аромат трюфеля развивается только с наступлением морозов, а до того трюфели не могут считаться полноценным деликатесом.

О слоеном тесте мы поговорим позже, когда речь зайдет о пирожках. Тем более, что тесто служило всего лишь оболочкой, предохраняющей начинку от сгорания во время выпекания в печи. За столом оно попросту отламывалось и выбрасывалось. Готовя паштет в духовке, мы преспокойно обойдемся без «защитной оболочки».

Так что ограничимся **Страсбургским паштетом,** точнее одним из его вариантов, так как в течение позапрошлого века рецепт этого паштета претерпел ряд изменений.

Для его приготовления на 3 части гусиной печенки надо взять 1 часть соленого шпика. Шпик и печенку измельчить и поджарить в сотейнике в 2 столовых ложках сливочного масла до полной готовности. Затем остудить, истолочь в ступке и протереть сквозь сито (можно воспользоваться мясорубкой – результат будет практически тем же самым, если вы прогоните через нее фарш дважды). В другом сотейнике обжарить равное печенке количество телятины (мелко нарезанной) с измельченным же луком (4 части телятины на 1 часть лука), когда мясо будет полностью готово, остудить его, истолочь в ступке и протереть сквозь сито или снова дважды воспользоваться мясорубкой.

Затем следует хорошенько смешать оба фарша, посолить по вкусу, взять глубокую посуду для запекания, обложить ее дно и края тонкими полосками шпика, наполнить ее на два пальца полученной массой, переложить измельченными трюфелями (примерно по 1 штуке на слой) и тонко нарезанным филе рябчика или куропатки (филе составляет примерно четверть от общего количества печени и телятины, вместе взятых), повторить процедуру хотя бы два раза, а лучше – три-четыре. Поверху снова накрыть тонкими пластинками шпика, накрыть крышкой и поставить в разогретую до 200 градусов духовку, где тушить около полутора часов.

Ингредиенты:

гусиная печень, телятина, филе рябчика или куропатки, соленый шпик, сливочное масло, трюфели, репчатый лук, соль.

Вынув посуду из духовки, слейте бульон, накройте паштет сверху деревянным кружком (или не кружком – все зависит от формы посуды), главное, чтобы он свободно входил в посуду, и придавите. По прошествии 12 часов уберите груз и можете подавать паштет на стол.

«Меж сыром лимбургским живым…».

Лимбургский сыр мы готовить не будем, потому что, увы, самодеятельность здесь неуместна. Оставим кесарю кесарево, а сыроделам – их славное занятие.

Лимбургский сыр, весьма дорогой деликатес, по свидетельству современников, был излюбленным лакомством самого Пушкина. Когда Александр Сергеевич был сослан в Михайловское, он просил брата прислать ему из Петербурга лимбургского сыра.

Этот мягкий и острый сыр, вырабатываемый из коровьего молока в бельгийском городке Лимбург, своим пикантным вкусом напоминал рокфор. «Живым» его называли благодаря его желеобразной консистенции. Лимбургский сыр «трепетал» при малейшем сотрясении стола. Те же, кто не мог себе позволить лимбургского сыра, утверждали, будто он «живой» оттого, что в нем есть черви! Поистине, неистощим на выдумку человек…

Из-за резкого запаха лимбургский сыр использовался в аристократической среде и для шуток – кусочек его можно было незаметно подсунуть в карман жертве и затем наблюдать ее

мучительные попытки избавиться от неприятного, невесть откуда взявшегося, запаха. Каждому – свое.

«И ананасом золотым…»

В XVIII и XIX веках «заморский хрукт ананас» считался неземным лакомством и вообще символом роскошной жизни. И хрестоматийная строчка Северянина, написанная уже в начале XX века, «ананасы в шампанском, ананасы в шампанском» – тому подтверждение.

Ананас подавали на стол в первозданном виде и использовали его в приготовлении десертов. Пользовался большой популярностью **Десерт из ананаса с клубникой и личи.**

Личи, в прежние времена известный под названием «китайской сливы», представляет собой небольшой овальный плод с пупырчатой шкуркой красного цвета. Светлая желеобразная мякоть легко отделяется от кожуры и обладает приятным освежающим сладким вкусом с некоторым терпким винным оттенком. В центре плода располагается одно крупное семечко, напоминающее зрачок, отчего китайцы прозвали этот фрукт «глазом дракона».

С ананаса срезаем верхушку, вырезаем мякоть (аккуратно, так, чтобы у нас осталась цельная «чаша» из кожуры) и крупно ее нарезаем. Клубнику промываем, удаляем плодоножки, личи очищаем от кожуры и косточек. Выкладываем все ингредиенты в миску, поливаем ромом, в котором предварительно растворяем сахарную пудру, перемешиваем и даем настояться в течении четверти часа, после чего укладываем наш десерт внутрь «чаши» ананаса и подаем на стол.

Ингредиенты:

1 ананас, по горсти клубники и плодов личи, 3 ст. ложки светлого рома и 1 ст. ложка сахарной пудры.

Далее у Пушкина сказано:

Еще бокалов жажда просит
залить горячий жир котлет

Котлета — слово пришедшее в русский язык из французского, в котором «*cotlett*» означает «ребрышко», так как поначалу котлеты готовили из свиных или телячьих ребер со сложенным на них мясом. Котлет было и есть великое множество – от морковных до пожарских, о которых мы поговорим чуть позже.

Готовились они по-разному. Можно было попросту взять телятину на косточке, очистить ее от жил и пленок, отбить хорошенько мясо, посолить, поперчить, вывалять каждую котлетку сначала в яйце, а затем в сухарях, положить на разогретую сковороду, поджарить с обеих сторон на сливочном или подсолнечном масле.

А можно было по совету Елены Молоховец «телятину очистить от жил, мелко изрубить, посолить, всыпать 2–3 зерна толченого английского перца, соли, положить 1/2 французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого или несколько штук отваренного картофеля, 1/2 ложки масла, размешать хорошенько, мелко изрубить, сделать 12 котлет, если есть, то вложить косточки, намазать яйцом, обсыпать сухарями, поджарить в масле с обеих сторон». На подобные котлеты требовалось выдать: «21/2 фунта телятины. Соли. 2–3 зерна английского перца. 1–2 яйца, 5 сухарей. 1/2 французского белого хлеба, или 3–5 штук картофеля. 1/4 фунта масла». Фунт, как известно, равнялся примерно четыремстам граммам.

Но венцом котлетного искусства заслуженно считались пожарские котлеты… Впрочем, давайте пока покончим с «Евгением Онегиным». Помните, как, вернее – чем, встречала Онегина первопрестольная столица?

Москва Онегина встречает
Своей спесивой суетой,
Своими девами прельщает,
Стерляжьей потчует ухой…

Уха из стерляди – традиционное русское блюдо. Исконное.

Хоть уха эта и называется стерляжьей, но одной лишь стерлядью в ее приготовлении не обойтись. Вообще-то настоящую уху принято варить из разных пород рыб и даже с добавлением курицы. У каждой рыбы свое назначение. Благородные породы, такие как стерлядь, придают бульону тонкий, нежный вкус, а всякая рыбная мелочь – ерши, окуни да плотва – делает уху более

наваристой и придает ей неповторимый рыбный аромат. В так называемую «сборную» уху принято было добавлять и налимью печень.

Чтобы некоторые читатели не заподозрили автора в мистификации и сочинительстве – какая может быть в ухе курица? Это же не супчик с лапшой! – вот рецепт стерляжьей ухи из книги Елены Молоховец. Так сказать – для подтверждения авторской правоты:

90. Уха из стерляди

Сварить 2–3 фунта мелкой рыбы, как-то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу с кореньями, пряностями и солью, всыпать немного мускатного ореха, очистить, кто хочет, белками или икрою, процедить сквозь салфетку. В остывший этот бульон опустить кусками нарезанную стерлядь, влить 1 стакан холодной воды, варить, снимая накипь. Когда стерлядь будет готова, влить уху в суповую миску, где должно быть несколько ломтиков очищенного от верхней кожицы и зерен лимона, влить туда же, кто хочет, шампанского или вскипятить его с ухою, всыпать немного изрубленной зеленой петрушки и укропа. Точно так же приготовляется уха из лососины или осетрины; подавая на стол, не накрывать миску крышкой.

Выдать:

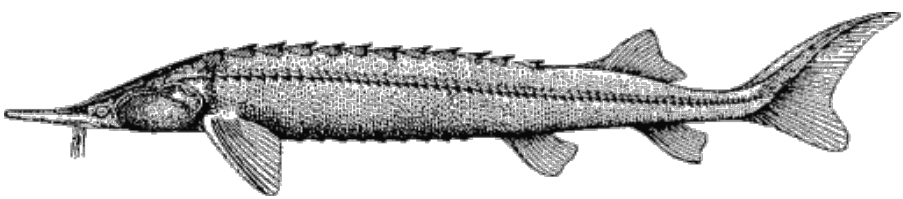
2 фунта мелкой рыбы или 1 курицу. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. 2 луковицы. 3–4 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. Немного мускатного ореха. 3 фунта стерляди. 1/2 лимона. 1–3 стакана шампанского или более. Зеленой петрушки и укропа. Соли. (3–4 белка).

Уха могла быть «барской», для которой рыбу варили в огуречном рассоле, или, например, «пьяной», основу для которой составляли кислые щи: «Сиги, судаки, налимы, окуни или стерляди варить в кислых штях; когда порядочно укипит, то влей туда белого вина и французской водки, также лимону и разных кореньев и опять дать вскипеть; при подавании же на стол положить в нее поджаренного сухого хлеба и посыпать солью, перцем и мушкатным орехом», – говорилось в одной из старинных кулинарных книг.

К ухе было принято подавать расстегаи – пирожки с открытой начинкой, которая для расстегаев «для ухи» готовилась из рыбы. Особую прелесть, а точнее – сочность, расстегаям придавал соответствующий начинке бульон (мясной или рыбный), который заливался непосредственно внутрь, для чего, собственно говоря, в расстегаях и оставлялось отверстие.

Уху воспевал не только Пушкин. Достаточно вспомнить дедушку Крылова с его:

Что за уха! Да как жирна:
Как будто янтарем подернулась она.



Иван Алексеевич Крылов любил поесть хорошо, умел съесть много и был страстным любителем стерляжьей ухи. Вот что писал о нем в своих «Семейных воспоминаниях» один из современников – Николай Маевский: «На обедах и вечерах Абакумова бывал иногда и баснописец Крылов; раз он зашел вечером и застал несколько человек, приглашенных на ужин. Абакумов и его гости пристали к Крылову, чтобы он непременно с ними отужинал; но он не поддавался, говоря, что дома его ожидает стерляжья уха. Наконец удалось уговорить его под условием, что ужин будет подан немедленно.

Сели за стол; Крылов съел столько, сколько все остальное общество вместе, и едва успел проглотить последний кусок, как схватился за шапку.

«Помилуйте, Иван Андреевич, да теперь-то куда же вам торопиться? – закричали хозяин и гости в один голос, – ведь вы поужинали».

«Да сколько же раз мне вам говорить, что меня дома

стерляжья уха ожидает; я и то боюсь, чтоб она не перекипела», – сердито отвечал Крылов и удалился со всею поспешностью, на которую только был способен».

Ингредиенты для Стерляжьей ухи:

1 средняя стерлядь, около килограмма мелкой рыбы (допускается вместо рыбы взять 1 небольшую курицу), понемногу корня сельдерея, лука-порея, зелени укропа и зелени петрушки, 2 средние луковицы, 3 шт. лаврового листа, немного мускатного ореха, половина лимона, 1–2 стакана шампанского или треть стакана водки, черного молотого перца и соли по вкусу.

Кладем в холодную воду (количеством до 2 литров) мелкую рыбу или курицу и варим ее, добавляя под конец коренья, пряности и соль. Рыбу развариваем, курицу варим до отделения мяса от костей, после чего процеживаем бульон сквозь салфетку и даем ему остыть. В остывший бульон опускаем нарезанную кусками стерлядь, вливаем 1 стакан холодной воды и варим, поначалу снимая накипевшую пену. Когда стерлядь будет готова, вливаем в уху шампанское (вместо шампанского можно взять сухое белое вино) или водку, кипятим с минуту, затем переливаем в супницу, где должно лежать несколько ломтиков очищенного от кожуры и зерен лимона, посыпаем измельченной зеленью петрушки и укропа и подаем на стол, не накрывая супницу крышкой, чтобы волшебный аромат нашей ухи распространился по всей гостиной (столовой).

Гоголь в «Мертвых душах» упоминал **Стерляжью уху с налимами и молоками**. Помните?

«…и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовьим плесом…».

Ингредиенты:

1 свежая стерлядь, 1 цыпленок весом около килограмма, с полкило свежих (из замороженных ухи не выйдет!) ершей, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 3–5 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, перец черный горошком, треть стакана водки, молоки и печень налима из пяти свежих рыбин, 1 лимон, пучок зелени петрушки, соль.

Курицу промываем, заливаем 2,5 литрами воды, доводим до кипения на сильном огне, затем огонь убавляем до среднего и варим около 40 минут, снимая накипающую пену. Пока курица варится, моем, потрошим, но не очищаем от чешуи ершей. По истечении 40 минут варки курицы, добавляем к ней ершей, завернутых в два слоя марли (марлю завязываем, чтобы наши ерши не «разбежались» по кастрюле), и варим все вместе еще около четверти часа.

Готовим овощи и коренья – они должны быть очищенные, мытые, мелко нарезанные и слегка обжаренные в сливочном масле. Стерлядь чистим, потрошим, промываем, затем ошпариваем кипятком, снова промываем в холодной воде, осушаем салфеткой и нарезаем на порционные куски.

Затем вынимаем и ершей и курицу, бульон процеживаем, солим и добавляем в него куски стерляди, а также овощи, коренья и перец горошком. Солим, слегка перемешиваем и варим еще около четверти часа. Перед снятием с огня вливаем в уху водку.

Налимьи печень и молоки варятся отдельно в кипящей подсоленной воде на слабом огне около пяти минут. Подаются на стол также отдельно, политые соком лимона.

Кстати, по Гоголю, уху следует есть обжигающе горячей! Главное – не дать ей остыть! Это вам не ботвинья!

Не забыл Александр Сергеевич упомянуть и о напитках как алкогольных, так и безалкогольных. Помните, как в семействе Лариных Евгений не раз испытывал на себе *«тяжелые услуги гостеприимной старины»*? Как он выражал опасение, что брусничная вода, которой угощала его старушка Ларина, может не пойти ему на пользу: *«Боюсь: брусничная вода мне не наделала б вреда!»*

Обряд известный угощенья:
Несут на блюдечках варенья,
На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой.

Целебная и вкусная ягода брусника пользовалась на Руси заслуженным признанием. Она не только прекрасно утоляет жажду, но и излечивала простуду, а также помогала при многих недомоганиях, особенно при расстройствах желудка.

Брусничную воду также называли брусничным морсом.

Ингредиенты:
брусника, сахар, пряности, соль, вода.

Готовили **Брусничную воду** осенью, в ягодный сезон. Готовили впрок – на весь год. Спелую, мытую и перебранную

бруснику заливали некрепким сахарным сиропом (из расчета полстакана сахара на 10 литров воды). На 1 килограмм брусники полагалось взять 1 литр сиропа.

Сахар не просто разводили в воде, но и кипятили сироп не менее четверти часа, при желании добавляя во время варки различные пряности – гвоздику, корицу, имбирь, мускатный орех и, непременно, несколько чайных ложек соли (по 1 на 3–4 литра воды).

Готовый сироп остужали и заливали им бруснику, разложенную в глиняные горшки (прекрасно подойдут и стеклянные банки).

Вся прелесть приготовления брусничной воды заключается в том, что банки не нужно ни стерилизовать ни закатывать, поскольку брусника консервирует себя сама. Правда, хранить брусничную воду следует в прохладном месте – холодильнике или погребе.

Рачительные хозяева спустя месяц сливали брусничный настой и заливали бруснику повторно.

«Несут на блюдечках варенья…»

В 1989 году директором заповедника в Пушкинских горах Семеном Гейченко в соавторстве с Жоржем Журибедой были изданы «Рецепты из поваренной книги семейства Пушкиных-Ганнибалов». Вот два рецепта варенья из этой книги, полностью сохранивших стиль начала XIX века и в то же время понятных и в наши дни:

«ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, сложить в муравленный *(покрытый изнутри муравой – прозрачной глазурью – А. С.)* горшок, перекладывая рядами вишневых листьев и немного щавелем и шпинатом. Залить крепкой водкой, закрыть крышкой, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом положить ягоды опять в холодную воду со льдом, которую перемешать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть

ягоды на решето, а когда стечет, разложить на скатерть льняную, а когда обсохнут, свесить на безмене. Каждый фунт ягод требует два фунта сахара и один стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахару, прокипятить, снять пену и сей горячий сироп влить в ягоды и поставить кипятиться, а как станет кипеть, осыпать остальным сахаром, раза три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сложить варенье в фунтовые банки и завернуть их вощеною бумагою, а сверху пузырем обвязать. Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Прежде всего нужно очистить плоды от корки, порезать их дольками и дольки сбрызнуть водой, подкисленной лимоном, али чем другим, а после залить кочаны холодной водой и хорошо их сварить, затем отцедить воду и сей водой (отваром) кипящей залить дольки айвы. И так делать несколько раз, лучше всего два или три, а на третий раз с отвара и сахара или меда сварить сироп, с употреблением на фунт айвы фунт сахара, после чего залить сиропом дольки айвы, уже бланшированные, и варить до готовности, пробуя на вкус. А когда варенье станет янтарного цвета – сие означает, что варенье готово и его надо кушать на здоровье».

А что еще писал Пушкин о Лариных?

Им квас как воздух был потребен,
И за столом у них гостям
Носили блюды по чинам

«Носили блюда по чинам» означало что разным гостям, в зависимости от их статуса, предлагались разные блюда. Например, статским советникам и генералам подавалось фуа-гра, а коллежским регистраторам и отставным поручикам – тертая редька с хреном. О подобном обычае, восходящим к чванной боярской Руси, Пушкин упоминает и в «Дубровском», где подобным образом потчует гостей своих вельможный хам Троекуров. Но с Троекуровым все ясно – он самодур и, как мы уже

сказали, хам. Унизить человека для него нетрудно и даже приятно. Но ведь милые старички Ларины совершенно непохожи на Троекурова. Почему же они придерживаются этого старинного обычая, лишенного демократизма и обидного для многих гостей? Ответ прост – из экономии. Ларины жили небогато и не могли держать обильного щедрого стола, и в то же время не могли позволить себе ударить в грязь лицом перед именитыми гостями.

«Им квас как воздух был потребен»

Квас – национальный русский безалкогольный напиток, приготовляемый в большинстве случаев из заквашенного ржаного теста или ржаного хлеба с солодом. Особые сорта кваса готовили из меда и фруктов, но самым распространенным был **Ржаной сухарный квас.**

Готовился он так же просто, как и брусничная вода. Давайте попробуем!

Ингредиенты:

буханка черствого ржаного хлеба или примерно такое же количество черных сухарей, 5 литров воды, 2 столовые ложки меда, стакан сахара, столовая ложка изюма, 1/8 палочки дрожжей.

Возьмем буханку черствого ржаного хлеба или примерно такое же количество черных сухарей, накрошим – наломаем, сложим в большую кастрюлю (подойдет и ведро, только эмалированное!) и зальем пятью литрами кипящей воды. Разумеется, для готовки всегда стоит использовать качественную бутилированную питьевую воду, а не воду из-под крана!

Оставим смесь в покое до тех пор, пока она из горячей не

станет теплой, после чего добавим 2 столовые ложки меда, стакан сахара, чуточку изюма (не больше столовой ложки), $^1/_8$ палочки предварительно разведенных в теплой воде дрожжей, после чего накроем крышкой и на 2–3 суток поставим в теплое место. Попробуем через 2 суток, и если квас готов, то сразу же процедим через марлю, разольем по бутылкам, закупорим их и охладим, поскольку перебродивший квас невкусен. Если же квас не готов (в прохладную погоду для завершения брожения требуется больше времени), то оставим его еще на сутки.

Кстати, перебродивший, так называемый кислый квас, весьма хорош для приготовления окрошки и ботвиньи.

По желанию можно вместе с медом и сахаром добавлять в квас тертые ягоды (1–2 стакана на 5 литров воды) и (или) малую толику измельченных душистых трав – мелиссы, мяты, душицы.

Не одним лишь «Евгением Онегиным» запомнился нам гурман Пушкин. Широко известно его письмо другу, Сергею Соболевскому, написанное в Михайловском осенью 1826 года.

«Мой милый Соболевский, я снова в моей избе. Восемь дней был в дороге, сломал два колеса и приехал на перекладных. Дорогою бранил тебя немилосердно, но в доказательство дружбы посылаю тебе мой itinuraire (франц. «путевой дневник» – А. С.) от Москвы до Новгорода. Это будет для тебя инструкция.

У Гальяни иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармезаном макарони,
Да яишницу свари.
На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

Как до Яжельбиц дотащит
Колымагу мужичок,
То-то друг мой растаращит
Сладострастный свой глазок!

Поднесут тебе форели!
Тотчас их варить вели.
Как увидишь: посинели,
Влей в уху стакан Шабли.

Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок —

Яжельбицы первая станция после Валдая. В Валдае спроси, есть ли свежие сельди? если же нет,

У податливых крестьянок
(Чем и славится Валдай)
К чаю накупи баранок
И скорее поезжай».

Обстоятельная инструкция, ничего не скажешь.

Итальянец Гальяни имел в то время в Твери ресторан при гостинице, которая считалась среди разборчивых состоятельных путешественников наилучшей. Заведение Гальяни дало название Гальяновой улице в Твери. Пушкин часто останавливался у Гальяни. В современной Твери Гальянова улица называется Пушкинской. Если дойти до ее пересечения с бульваром Радищева (бывшая Мироносицкая улица), то можно оказаться у здания, в котором некогда располагалось заведение Гальяни. Здание сохранилось до наших дней. Поистине – никто не забыт, ничто не забыто.

Макароны по-итальянски во все времена делались и делаются очень просто – их отваривают в большом количестве подсоленной воды, тщательно следя за тем, чтобы они не стали чересчур мягкими. Готовые макароны приправляют солью, перцем, пряностями, добавляют сливочное или растительное масло, посыпают тертым сыром «пармезан» или каким другим, смешивают с поджаренным мясным фаршем, поливают соусами…

А вот рецепт из «Словаря поваренного, приспешничего, кандиторского и дистиллаторского», написанного в конце XVIII века тульским помещиком и известным в то время гастрономом Василием Левшиным:

«Макароны жидкие

Возьми полфунта миндалю сладкого, облупи и столки, поливая белком яичным, чтоб миндаль не дал масла; положи в каменную чашу с полфунтом толченого сахару и продолжай толочь с миндалем; прибавь после

четыре яичных белка, взбитых в пену; перемешай, выкладывай макароны на писчую бумагу, в грецкий орех величиною; посредине каждого сделай ямку и в оные клади какого ни есть варенья, накрой сверху тем же тестом, запеки по обыкновению.

Потом, если угодно, загласируй».

Вот и настал час венца котлетного искусства, главных котлет отечественной кулинарии и просто праздника какого-то для изголодавшегося гурмана. Настал час **Пожарских котлет,** одного из самых известных, самых легендарных и самых таинственных блюд русской кухни. Тех самых котлет, на которые, согласно преданию, требовалось аж двенадцать сортов мяса!

Впрочем, в быту процесс приготовления пожарских котлет упрощали. Оно и верно – не у каждой кухарки, не у каждого повара и далеко не в каждом доме одновременно могла оказаться в наличии дюжина сортов мяса. Так, один из рецептов середины XIX века советовал: «Нежирную, хотя бы и старую курицу опалить, выпотрошить, снять с нее кожу, а затем всю мякоть мелко изрубить или пропустить сквозь мясорубку, положить мякоть булки, в молоке размоченную, кусок сливочного масла, протолочь, протереть сквозь редкое сито, посолить, всыпать по желанию чуть-чуть перца или мускатного ореха, для нежности котлет можно вместо молока взять жидких сливок, размешать хорошенько. На мокрой доске сделать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле, на медном сотейнике, на малом огне.

На 9 котлет и на 6 полных тарелок бульона необходима курица весом в 5 фунтов или 2 курицы по 2,5 фунта, 1 стакан молока или сливок, ложка сливочного масла, небольшая булка, 0,5 стакана сухарей, $^1/_4$ – $^1/_3$ фунта прованского масла. Подавать с соусом из сморчков, с жареными грибами, с соусом из раков, с сушеным зеленым горошком, с соусом из щавеля, с зеленой фасолью и т. д.».

Авторство пожарских котлет спорно, его приписывают разным историческим личностям.

Одни историки утверждают, что название котлет происходит от фамилии князя Пожарского, к которому однажды заехал погостить Великий князь Московский, и хозяин решил угостить гостя и сюзерена телячьими котлетами. Как на грех, под рукой у повара не оказалось телятины, но зато в избытке наличествовали куры. Не долго думая, князь Пожарский велел повару приготовить котлеты из птицы. Повар поднапрягся и… удивил. Да что там удивил, просто сразил наповал! Блюдо настолько понравилось Великому князю Московскому, что он не поленился

выведать рецепт, и с тех пор на Руси появились пожарские котлеты. Правда, сведущие люди утверждали, что рубленые котлеты распространились на Руси много позже времен Великого князя Московского, но, согласитесь, легенда вполне красивая и достойная упоминания. Гостеприимный хозяин, изобретательный повар и признательный гость – все, как полагается.

Другие связывают название котлет не с княжеской фамилией, а с фамилией жены хозяина знаменитого в Торжке трактира Дарьи Евдокимовны Пожарской. Кстати говоря, ее портрет работы художника Тимофея Веффа и поныне хранится в музее города Торжка. Искусству приготовления чудесных котлет Дарью Евдокимовну якобы научил не то один из поваров по имени Александр, не то задолжавший за постой и харчи проезжий француз, за неимением денег расплатившийся рецептом дотоле неведомых в России котлет.

Согласно еще одной версии, изобретателем знаменитых котлет была сама Дарья Евдокимовна. Якобы однажды во время путешествия Александра I царская карета сломалась в маленьком городке Торжке, в котором наиболее приличным трактиром считалось заведение Пожарского.

Император пожелал котлет из телятины, но – по аналогии с самой первой версией – телятины у трактирщика не оказалось. Спасая честь заведения, изобретательная жена трактирщика, Дарья Евдокимовна, приготовила котлеты из курицы, которые настолько понравились государю, что он велел включить их в меню императорской кухни, назвав по фамилии Дарьи – Пожарскими. Счастливый Пожарский заказал себе новую вывеску с гордой надписью «Пожарский, поставщик двора Его Императорского Величества».

Скорее всего, версии, связанные с Дарьей Евдокимовной, наиболее соответствуют истине. В конце концов именно о ее трактире писал Пушкин Соболевскому.

Вот вам осовремененный и упрощенный рецепт **Пожарских котлет.**

Ингредиенты:

500 г мякоти телятины или мяса домашней птицы, примерно 1/5 часть батона белого хлеба, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки белых панировочных сухарей, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной свежей зелени укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Берем мякоть телятины, промываем ее и тщательно очищаем от пленок и сухожилий (можно взять куриное филе без кожи), нарезаем кусочками и дважды пропускаем через мясорубку. Затем добавляем в фарш растертое сливочное масло (2 ст. ложки), яйцо, сливки, соль, перец и хорошенько взбиваем смесь (вручную или при помощи кухонного комбайна). Полученную массу разделяем на небольшие шарики, формуем котлеты, обваливаем их в тертых белых сухарях и недолго (до полуготовности, до получения румяной корочки) обжариваем с двух сторон в разогретом сливочном масле (2 ст. ложки). Затем сковороду с котлетами помещаем на 10 минут в предварительно разогретую до 180 градусов духовку или, накрыв крышкой и добавив четверть стакана воды, столько же времени держим на слабом огне.

Пожарские котлеты можно гарнировать практически чем угодно – жареным или отварным картофелем, картофельным пюре, рисом или гречкой, припущенными овощами, зеленым горошком, квашеной капустой и т. д.

«Поднесут тебе форели! Тотчас их варить вели. Как увидишь: посинели, Влей в уху стакан Шабли».

О стерляжьей ухе мы уже говорили, но прежде чем перейти к шабли, несколько слов о стерляди: «Каменский прислал мне из Сибири стерлядь в 2 аршина и 2 вершка длины и в 1 пуд 4 фунта веса, – сообщал в 1826 году сенатору Александру Яковлевичу Булгакову его брат Константин, петербургский почт-директор и управляющий почтовым департаментом. – У нас не в чем бы и сварить такого урода, а как сегодня кстати постный день, то вспомнил, как прежде посылал иногда рыбу покойному Государю для стола, решился и эту поднесть Императору, но просил своего князя наперед доложить Его Величеству. Государь принял милостиво, приказал меня благодарить, а рыбу отослал к Нарышкину, что уже и исполнено».

Шабли — винодельческий регион и одноименный город в северной Бургундии, давшие название местному белому сухому вину. Для приготовления вина шабли используется исключительно виноград сорта шардоне. Цвет шабли обычно бледно-желтый с едва заметным зеленоватым оттенком. По мнению знатоков, шабли отличает свежесть, легкость, гармоничный цельный вкус и богатство букета. Шабли рекомендуют для морепродуктов, рыбных блюд, фуа-гра, блюд из птицы.

Кстати говоря, к любителям «классического шабли» относит себя Стива Облонский в «Анне Карениной».

Русский поэт Серебряного века Михаил Кузмин начал одно из своих самых знаменитых стихотворений «Любовь этого лета» строчками: *«Где слог найду, чтоб описать прогулку, Шабли во льду, поджаренную булку И вишен спелых сладостный агат?».*

Другой поэт Серебряного века, Игорь Северянин, в одном из своих сонетов претенциозно воспевал *«с икрою паюсною рябчик,*

кувшин Шабли и стерлядь из Шексны».

Помните?

Ты ласточек рисуешь на меню,
Взбивая сливки к тертому каштану.
За это я тебе не изменю
И никогда любить не перестану.
Все жирное, что угрожает стану,
В загоне у тебя. Я не виню,
Что петуха ты знаешь по Ростану
И вовсе ты не знаешь про свинью.
Зато когда твой фаворит – арабчик
Подаст с икрою паюсною рябчик,
Кувшин Шабли и стерлядь из Шексны,
Пикантно сжав утонченные ноздри,
Ты вздрогнешь так, что улыбнутся сестры,
Приняв ту дрожь за веянье весны…

Поэт-хулиган Владимир Маяковский много позже откликнулся на этот сонет своим знаменитым: *«Ешь ананасы, рябчиков жуй, день твой последний приходит, буржуй…»*

В кухне XIX века рябчики были распространены весьма широко и, собственно говоря, буржуйским деликатесом не считались. Вполне доступная птица, не идущая ни в какое сравнение с теми же устрицами, ананасами и трюфелями. Непонятно, по какой причине Маяковский отправил рябчика на буржуйский стол. У Елены Молоховец можно найти изрядно блюд из рябчиков. Вот, например:

60. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, 1 фунта телячьих костей и кореньев;

процедить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазан или 2 вальдшнепа изжарить в масле, изрубить ножом, истолочь в ступке, прибавить 1/2 стакана бульона, протереть сквозь сито, развести бульоном, подогреть, мешая, но чтобы не закипело. Подавая на стол, влить 1/2 бутылки шампанского. В суповую миску всыпать немного мускатного цвета и зелени.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 фунт костей телячьих. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2 рябчика или 2 бекаса, или 1 фазан, или 2 вальдшнепа. 2 ложки масла. 1/2 бутылки шампанского. 1/2 чайной ложечки мускатного цвета. Зеленой петрушки и укропа.

К супу этому подаются гренки с сардинками…

Есть и вторые блюда из рябчиков:

492. Рябчики под соусом

3–4 рябчика очистить, сложить в кастрюлю, налить 11/2 или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложек на каждую штуку, накрыть плотно крышкой и жарить на самом легком огне. Так приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать:

3–4 рябчика. 11/2 или 2 стакана сметаны.

Подать к ним какой-нибудь салат.

493. Рябчики по-аматерски

Взять самых свежих рябчиков, очистить, выпотрошить, нарезать вдоль филеи, наполнить следующим фаршем: штук 5 сардинок, штуки 3 анчоусов, 1 ложку вымытого масла, 1/4 французского белого хлеба, английского толченого перца зерен 5, мускатного ореха. Истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагой, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда будут готовы, снять бумагу и шпик, сложить рябчики на блюдо; подавать лучше не разрезывая их.

Выдать:

6 рябчиков. 5 сардинок. 3 анчоуса. 2 фунта шпика.

1/4 французского белого хлеба. Английского перца зерен 5. Мускатного ореха. 2–3 ложки масла.

Встречаются и изыски, вроде марешаля из рябчиков. Термином «марешаль» в классической кухне именуется способ приготовления мелких кусочков мяса соте в хлебной крошке и блюда, приготовленные подобным образом. Рыбу а ля марешаль приготовляют исключительно на пару.

495. Марешаль из рябчиков

Взять рябчики, снять с каждого по два филея, оставить косточки крылышек по 1-й сустав, потом надрезать филеи вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалять в яйце, изжарить во фритюре или обвалять в яйце и сухарях и изжарить на рашпоре.

Фарш следующий: заправить красный соус, а именно: 1/8 фунта масла, 1/2 стакана муки, развести 1 1/2 стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два–три, влить рюмку мадеры, положить рубленых сырых шампиньонов штук 6, трюфелей 1–2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать надрезанные филеи.

Сложить на блюдо рябчики, в середину положить следующий рагул: заправить белый соус, а именно: 2/3 стакана муки, 2 ложки ракового масла, сделанного из очистков раков, развести 2 стаканами бульона, положить сырых вымытых шампиньонов штук 12, раковых шеек штук 25, прокипятить все это вместе раза два, прибавить 1–2 штуки нашинкованных трюфелей.

Выдать:

3–4 рябчика. 1 яйцо, (5–6 сухарей). (1 фунт фритюра). На красный соус: 1/2 стакана муки, 1/8

фунта масла. 6 штук свежих шампиньонов. 1–2 штуки трюфелей.

На рагу:

2/3 стакана муки. 12 штук шампиньонов. 25 раков. 1–2 штуки трюфелей. 1/4 фунта масла, соли.

После шабли нельзя не вспомнить другое известное вино, о котором писали и Александр Пушкин и Александр Блок. Это, как многие читатели уже догадались, **Аи.**

Пушкин признавался в том, что:

К Аи я больше не способен;
Аи любовнице подобен
Блестящей, ветреной, живой,
И своенравной, и пустой…

Блок выражался выспренно:

Я послал тебе черную розу в бокале
Золотого, как небо, Аи.

«Золотое, как небо, Аи» — является одним из знаменитых шампанских вин, название которого произошло от коммуны Аи, одного из самых известных виноградников Шампани. Аи было положено закусывать свежей клубникой, во все времена года доставляемой из стеклянных теплиц итальянской Пармы.

Помимо изысканных блюд Пушкин любил и простые, исконно русские лакомства, такие, например, как варенец и моченые яблоки. Об этом писали в своих воспоминаниях современники поэта. Доходило до смешного – выпрашивая у сердитой ключницы моченые яблоки, Пушкин уговаривал ее: «Акулина Памфиловна, полноте, не сердитесь, завтра же вас произведу в попадьи».

Варенец, также именуемый «греческим молоком», дожил до наших дней, правда, нынче он известен под названием «ряженка». Ее легко можно приготовить с использованием термоса. Нужно вскипятить молоко, влить его в предварительно ополоснутый кипятком термос, закрыть термос крышкой и выдержать в нем молоко в течение суток.

В старину же варенец готовили… с серебряной закваской. Да-да, это не ошибка – именно с серебряной закваской. Не верите? Вот рецепт такого варенца, можете попробовать приготовить его самостоятельно.

В бутылку молока надлежит опустить одну серебряную

монету или чайную серебряную ложечку, поставить в теплое место на четыре дня, потом взять жидких сливок и на три бутылки их положить почти полстакана этой серебряной закваски (остальную закваску можно хранить на холоде до двух недель), после чего поставить сливки в теплую печь и как можно чаще мешать (можно обойтись плитой и слабым огнем вместо печи, правда вот, мешать придется действительно часто). Через четыре часа варенец должен быть готов; тогда переложить его осторожно в чистую посуду и охладить.

Подавали варенец с сахаром и мелко истолченными и просеянными через сито ржаными сухарями.

Вот еще один старинный рецепт варенца: «Четыре бутылки цельного молока влить в широкую крынку, поставить в печь перед угольями, чтобы исподволь кипело. Когда образовавшаяся сверху пленка подрумянится, опустить ее ложкою на дно и так поступать с несколькими подобными пенками. Потом отставить, остудить немного, положить $^1/_2$ или целый стакан сметаны, поставить в теплое место, чтоб скисло. Затем остудить, подавать с сахаром».

А знаете ли вы, что двести лет назад сливки получали путем выпаривания воды из молока? Для этого молоко наливали в широкую кастрюлю и, не закрывая крышкой, ставили либо на край плиты, либо на одну из полок русской печи, с таким расчетом, чтобы оно нагревалось, но не кипело. Полученное в результате этого процесса загустевшее молоко и называлось сливками. «Густые сливки» состояли преимущественно из пенок.

Петр Бартенев, издатель знаменитого исторического журнала «Русский Архив», писал в своих воспоминаниях: «Маменька вставала несколько позднее всех, и мы дожидались ее появления из спальни в узенькую комнату, где ждал ее самовар и две кастрюли со сливками, одна с пенками, а другая, для младших членов семьи, – пожиже».

У читателей может возникнуть вопрос – в чем состоит разница между солениями, квашениями и мочениями… Не об одном ли и том же процессе, правда под разными именами, идет речь?

Нет – не об одном. Грубо говоря, согласно классификации Вильяма Похлебкина, в солениях концетрация соли в рассолах составляет не менее 6–8 %, в мочениях она гораздо ниже – от 1,5 до 2 %, причем с непременным добавлением не менее 6 % сахара, а в квашениях рассол сам выделяется из овощей, вытягиваемый солью, добавляемой в количестве примерно 3 % от общей массы исходных продуктов.

Моченые яблоки хороши в любое время года как в качестве

гарнира, так и сами по себе. Основной рецепт заливки таков: на 10 литров воды следует взять $^3/_4$ стакана соли, полкило сахара, полтора стакана ржаной муки, 1 ст. ложку сухого горчичного порошка. Воду вскипятить, развести в ней соль, сахар, муку и горчицу, как следует размешать, дать остыть до «теплого» состояния и залить ею яблоки. Хранить моченые яблоки следует в холодном месте, причем необходимо следить, чтобы они полностью были покрыты рассолом. Через 30–40 дней они будут готовы к употреблению.

Для мочения было принято брать несладкие и некрупные яблоки. Хорошо подходит для этой цели известная всем антоновка. Моченые яблоки сладких сортов хранятся недолго – высокое содержание сахара провоцирует чрезмерное брожение. В старину для лучшего сохранения моченых припасов в рассол было принято добавлять толченый корень растения солодки.

А вот как по старинному рецепту готовились **Моченые ягоды – клюква, да морошка**:

«Ягоды перебрать, насыпать полную бутыль, налить водою, завязать тряпочкою. Или вымыть и вытереть бочонок, влить в него с полстакана рома, перекатывать так, чтобы этот ром смочил все стенки. Затем всыпать перебранную морошку, клюкву, налить водой, закупорить, засмолить, держать в погребе».

Вариантов мочения яблок в России существовало великое множество. Чуть ли не у каждой хозяйки был припасен заветный, доставшийся по наследству, рецепт. Самыми вкусными моченными яблочками традиционно считались смоленские и псковские.

1473. Яблоки моченые.

Взять яблоки хороших сортов, как-то: титовские, антоновские, арабские, лимонные, стеклянные, перебрать их, вымыть, сложить в бочонок, перекладывая смородинными и вишневыми листьями,

эстрагоном и, кто любит, базиликой, или две последние зелени можно вскипятить вместе с рассолом. На мерку, т. е. на два ведра яблок взять 1 ведро воды, 1/4 фунта, т. е. 1/2 стакана соли, вскипятить ключом раза три, остудить, налить яблоки, тотчас закупорить, засмолить, поставить на лед, а зимой перенести в сухой подвал.

1474. *Яблоки эти можно мочить еще другим манером; на мерку яблок взять ржаной муки 1 фунт, заварить ее 1 ведром кипятка, размешать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагона и прочей зелени и т. д.*

1475. *На ведро воды положить 1 или 2 фунта меда или сахарной патоки, 1/4 фунта, т. е. 1/2 стакана соли, эстрагона и васильков, кипятить все это с полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.*

1476. *Взять солода ячменного и пшеничной муки поровну, ржаной муки вдвое против первых, заварить кипятком; накрыть плотно, прибавить кипятку, положить немного соли, на мерку яблок по фунту меда; переложить яблоки эстрагоном и мятой, залить, закупорить.*

Подавать к жаркому.

У Молоховец упомянуто и о моченых грушах: «Для мочения употребляются груши следующие: гданские, трубчевские, сахарные, бессемянные, долговетки и белые; их мочат точно так же, как яблоки (см. № 1473)», хотя в наше время моченые груши редкость. Мало кто слышал о них… Кстати говоря, Дмитрий Мамин-Сибиряк в «Приваловских миллионах» сравнивал с моченой грушей лицо стареющей дамы.

Наши предки не только мочили яблоки, но и засаливали их. Делалось это обстоятельно и, надо сказать, что результат полностью соответствовал затраченным усилиям.

Вначале надо было уложить на дно пятиведерного бочонка (шестьдесят с небольшим литров) выпаренную ржаную солому, веточки и листья облепихи и кардамона. Затем слоями выкладывали яблоки, пересыпая каждый слой соломой, облепихой и кардамоном. Сложный по составу засолочный раствор – шесть литров воды с добавлением полутора стаканов меда, стакана сахара, стакана соли, 4 литров хлебного кваса, 2 литров белого сухого вина, 2 ст. ложек кардамона, стакана сушеных цветов липы, стакана сушеных цветов гречихи и сока из 2–3 лимонов – следовало довести до кипения и сразу снять с огня,

затем охладить, процедить, дать отстояться 3–4 часа, после чего залить в бочонок с яблоками и накрыть бочонок крышкой с открытым шпунтовым отверстием. Бочонок выдержать около 5 дней в теплом месте, а затем перенести в холодное, где выдержать еще 10–12 дней (по мере надобности следовало доливать раствор в бочонок взамен испарившегося). Затем в шпунтовое отверстие вколачивали пробку и осмаливали ее для герметичности. В первый месяц хранения надлежало переворачивать бочонок вверх дном один раз в неделю.

В сентябре 1833 года Пушкин писал из Нижнего Новгорода своей супруге:

«Вечер у Нащокина, да какой вечер! шампанское, лафит, зазженный пунш с ананасами – пью за твое здоровье, красота моя. Потом для разнообразия жизни, провел опять вечер у Нащокина; на другой день он задал мне прощальный обед, со стерлядями и с жженкой, усадили меня в коляску, и я выехал на большую дорогу».

Лафит (точнее, **Шато Лафит**) – французское красное вино бордоского типа из округа Медок, получившее распространение в России XIX века, особенно в последней его трети. Подобно прочим красным винам, лафит подавался в подогретом виде к мясным блюдам.

У Тургенева в «Дворянском гнезде» сказано: *«Лаврецкий хотел удалиться, но его удержали; за столом генерал потчевал его хорошим лафитом, за которым генеральский лакей на извозчике скакал к Депре».*

«Вино, разумеется, берется на Петровке, у Депре» – писал Александр Герцен в книге «Былое и думы».

Магазин Депре, торговавший французскими винами, помещался в Москве на Петровке. До наших дней сохранился дом семьи Депре, построенный в самом начале XX века по проекту архитектора Клейна на месте более старого здания, принадлежавшего той же семье. Это дом номер 8 по улице Петровке. Под зданием расположены громадные подвалы, использовавшиеся семейством Депре для хранения вина.

Что же касается любимого Пушкиным пунша, то он не раз упоминался в «Повестях Белкина». В «Станционном смотрителе» смотритель плачет и *«слезы эти были отчасти вызваны пуншем, коего он вытянул пять стаканов в продолжение своего повествования».*

В «Выстреле»:

*«Мы стояли в местечке ****. Жизнь армейского офицера известна. Утром ученье, манеж; обед у полкового командира или в жидовском трактире; вечером пунш и карты. В **** не было ни одного открытого дома, ни одной невесты; мы собирались друг у друга, где, кроме своих мундиров, не видели ничего».*

Вот пунши от Елены Молоховец, простые, как все гениальное (имейте в виду, что 1 фунт равен примерно четыремстам граммам).

1441. Разные пунши (на 6 стаканов)

Пунш гоголь-моголь: 12 желтков, 1 фунт сахара растереть добела, влить 1 1/2 стакана, т. е. 1/2 бутылки рома, разлить на 6 стаканов, долить горячим чаем.

1442. Пунш с ромом обыкновенный

1 фунт сахара, от 3/4 до 1 1/2 стакана белого и от 3/4 до 1 1/2 стакана красного рома, долить кипятком,

подать при этом нарезанный лимон.

1443. Пунш дамский

Чайную ложечку желтого чая залить кипятком, дать настояться. Выжать сок из 6 апельсинов, положить в каждую чашку по 6 кусков сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайные ложки белого рома и сок из апельсинов; долить чаем.

1444. Глинт-Вейн

Влить в кастрюлю 1 1/2 стакана воды, 1 1/2 стакана, т. е. 1/2 бутылки медоку и 1 1/2 стакана рома, положить 1 1/2 фунта сахара, 18 штук гвоздики, 18 штук кардамона, палочку корицы и кусок мускатного цвета; вскипятить, разлить горячим в стаканы, процеживая сквозь ситечко, подавать.

Зажженный пунш с ананасами звался **Жженкой** и готовился следующим образом:

В металлическую (в старину для этой цели использовали преимущественно серебряную или медную посуду, но никак не чугунную) кастрюлю влить 2 бутылки шампанского, 1 бутылку хорошего рома, 1 бутылку хорошего сотерна (за неимением сотерна подойдет любое сладкое белое вино из разряда десертных), добавить от двух до трех стаканов сахарного песка, очищенный от кожуры и нарезанный кусочками размером с ноготь большого пальца ананас. Затем кастрюльку следует поставить на сильный огонь и, доведя ее содержимое до кипения, снять с огня и перелить в фарфоровую посуду (для этой цели прекрасно подойдет большая супница). На края супницы крестообразно накладывают две большие вилки или два шампура (когда-то для этого использовали шпаги), на них кладется большой кусок сахара (сахарная голова), который поливается ромом и поджигается. Ром следует подливать до тех пор, пока весь сахар не растает.

Пока горение не прекратилось, половником или глубокой суповой ложкой жженку разливают по бокалам и сразу же подают гостям.

Письма Пушкина к жене содержали множество мелких, весьма ценных для нас, подробностей. Так в апреле 1834 года он писал ей из Петербурга:

«Сижу дома, обедаю дома, никого не вижу, а принимаю только Соболевского; третьего дня сыграл я славную штуку со Львом Сергеевичем (родной брат Пушкина – А. С.). Соболевский, будто

ненарочно, зовет его ко мне обедать. Лев Серг. является. Я перед ним извинился, как перед гастрономом, что, не ожидая его, заказал себе только ботвинью да beafsteaks. Лев Серг. тому и рад. Садимся за стол, подают славную ботвинью; Лев Серг. хлебает две тарелки, убирает осетрину; наконец требует вина, ему отвечают: нет вина. – Как нет? Александр Сергеевич не приказал на стол подавать. И я объявляю, что с отъезда Натальи Николаевны я на диэте – и пью воду. Надобно было видеть отчаяние и сардонический смех Льва Сергеевича, который уж ко мне, вероятно, обедать не явится. Во все время Соболевский подливал себе воду то в стакан, то в рюмку, то в длинный бокал и потчивал Льва Серг., который чинился и отказывался. Вот тебе пример моих невинных упражнений».

Из холодных отечественных супов наиболее излюбленным блюдом русского дворянства была ботвинья. В словаре Владимира Даля дается такое определение ботвиньи: «Ботвинья – холодная похлебка на квасу из отварной ботвы, луку, огурцов, рыбы».

Все верно. Ботвинью действительно готовили с вареной рыбой. В зависимости от предпочтений и возможностей, рыба бралась самая разная – осетрина, севрюга, судак, сом, карп.

К столу ботвинью было принято подавать с ломтиками рыбного балыка, или, например, с раками. «За ними (щами – А. С.) следовала ботвинья со льдом, с прозрачным балыком, желтой, как воск, соленой осетриной и чищеными раками», – вспоминал в «Семейной хронике» писатель Сергей Аксаков.

Ботвинья была одним из самых любимых блюд императора Александра I. В журнале «Русский Архив», издаваемом уже известным нам Петром Бартеневым, был опубликован интересный рассказ, а точнее – исторический анекдот об императоре и ботвинье:

«Государь Александр Павлович очень был расположен к английскому послу. Раз, говоря с ним о русской кухне, он спросил, имеет ли тот понятие о ботвинье, которую сам государь очень любил. Узнав, что посол никогда этого кушанья не пробовал, государь обещался ему прислать.

Посол жил на Дворцовой набережной, недалеко от дворца. Государь, кушая ботвинью, вспомнил о своем обещании, которое тут же и исполнил. Посланник принял это кушанье за суп и велел его разогреть.

При свидании государь не забыл спросить, как понравилась ботвинья. Дипломат несколько замялся и наконец объяснил, что, конечно, подогретое кушанье уже не может так быть хорошо, как

только что изготовленное».

Но нам с вами подобный конфуз не грозит. Уж мы-то знаем, что ботвинью едят холодной, или… вообще не едят.

Готовим ботвинью.

Ингредиенты:

большой пучок зелени, 5–6 свежих огурцов, небольшой пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, 2–3 веточки свежей зелени укропа, пол чайной ложки горчицы, полстакана тертого хрена, можно с лимоном, полтора литра кислых щей или литр кваса и пол-литра кислых щей, от 500 до 800 грамм свежей рыбы – лососины или семги.

Толстый, чуть ли не в руку толщиной, пук щавеля или молодой ботвы свеклы, или шпината очищаем от корней, тщательно промываем и опускаем в небольшое количество кипящей подсоленной воды, где варим около 5–7 минут. Затем достаем нашу зелень из воды, откидываем на дуршлаг, давая воде стечь (можно даже слегка отжать зелень руками, когда она остынет), после чего пропускаем ее через мясорубку.

Полученную массу следует переложить в супницу; положить туда же 5–6 очищенных от кожицы и мелко нарезанных свежих огурцов, горсть мелко нарубленного зеленого лука, добавить по вкусу соли, всыпать чайную ложку сахара, немного измельченной свежей зелени укропа, добавить половину чайной ложки готовой горчицы и (или) две столовые ложки тертого хрена.

Напоследок выливают в супницу около полутора литров кислых щей или такое же количество кваса с кислыми щами в

соотношении 2 к 1 и опускают туда же лед. Подавая ботвинью на стол, опустить в нее сваренную отдельно в соленой воде и нарезанную на кусочки свежую лососину или семгу. Можно также влить в ботвинью стакан хереса или шампанского.

И независимо от того, положили ли вы в ботвинью тертый хрен или нет, не забудьте подать его на стол отдельно. Ботвинья без хрена – не райское наслажденье, а так – простое кушанье.

Разумеется, остановившись на ботвинье, нельзя не коснуться чуть ли не наиважнейшей ее составляющей – кислых щей. Кислые щи, в отличие от всех прочих щей, это, как многие знают, не еда, а питье. Кислыми щами на Руси называлась разновидность кваса, выдерживаемая и сохраняемая не в бочках, а в бутылках, в каждую из которых добавлялось по нескольку изюминок.

Сенатор Александр Булгаков сообщал в письме своему брату: «Нарышкина, урожд. Хрущева, возвратившись на днях из чужих краев, обрадовалась любезному отечеству, кинулась на кислые щи и русское кушанье».

Вот рецепт кислых щей из книги «Российской хозяйственной винокур, пивовар, медовар, водочной мастер, квасник, уксусник и погребщик» (как вам название, а?), изданной в 1792 году: «Всыпать в кадку 2 гарнца или 10 фунтов пшеничного солоду, 2 гарнца ячменного, муки пшеничной 2-го сорта 10 фунтов и гречневой муки 10 фунтов. Все это заварить кипятком, дать солодеть часов пять, потом наливать кипятком, по два ведра за раз и размешивать хорошенько, пока жидкость сделается такой густоты, как квас, чтобы с весла, которым мешают, капал каплями; потом дать отстояться на льду. Этим же суслом развести два стакана дрожжей и квасной гущи один ковш и, когда все остынет, перелить в бочку, внести в теплое место и дать закиснуть; тогда разлить в шампанские бутылки, закупорить хорошенько и поставить в погреб. Из этой порции должно выйти 70 бутылок. Кипятку приходиться налить 6 ведер или больше».

Желающим не просто насладиться чтением этого рецепта, но и приготовить по нему кислые щи, следует учитывать, что один гарнец равен 3,28 литра.

Как и многие русские напитки, кислые щи не только питье, но и лекарство. Кислыми щами лечили насморк. В «Журнале общеполезных сведений» за 1835 год было написано: *«Рекомендую испытанное мною простое от насморку средство: должно взять черный глиняный горшок, положить в него хмелю, сколько может в нем вместиться, налить кислыми щами и, замазав крышку, поставить в печь часа на четыре, чтобы все хорошенько укипело. Ложась спать, вынимают из печи горшок, раскупоря, ставят пред*

собой и, накрыв голову, чтоб пар не расходился во все стороны, сбирают его и окуриваются им по крайней мере с полчаса. За ночь может пройти даже сильный насморк». Что ж – весьма неплохой способ ингаляции.

В завершение главы, посвященной еде и питью в художественном наследии Пушкина, хочется привести еще одну цитату из «Евгения Онегина», совсем короткую. *«Несносно видеть пред собою одних обедов длинных ряд…»,* – писал Александр Сергеевич.

Как говорится – не хлебом единым жив человек, и не стоит ограничивать едой все радости жизни. Во всем нужно знать меру.

Глава вторая
Курица плашмя, курица ребром и курица боком, или «И рассказать бы Гоголю…»

Несчастный император Павел I был ярым врагом роскоши во всех ее проявлениях. Желая приучить подданных своих к умеренности и видя, что его собственному примеру подданные следовать не спешат, Павел приказом назначил число кушаньев по сословиям, а у служащих – по чинам. Согласно этому перечню, майору разрешено было иметь за столом три кушанья.

Яков Петрович Кульнев, впоследствии генерал и славный партизан Отечественной войны 1812 года, служил тогда майором в Сумском гусарском полку. Кульнев, не имевший почти никакого состояния, был беден, жил на небольшое казенное жалование, но за словом в карман никогда не лез. Однажды, Павел, встретив Кульнева, позволил себе поинтересоваться:

– Господин майор, сколько у вас за обедом подают кушаньев?

– Три, Ваше императорское величество, – ответил Яков Петрович.

– А позвольте узнать, господин майор, какие?

– Курица плашмя, курица ребром и курица боком, – отвечал Кульнев.

Император пришел в восторг от шутки. После этой встречи Кульнев долго ходил героем.

Это был исторический анекдот о курице, герое и императоре. Вспомнив его, нельзя не вспомнить Михаила Лермонтова с его «Героем нашего времени». Правда, там говорилось не о курице, а о фазане, и ни слова не было сказано об императоре. Но император нам ни к чему, с кулинарии достаточно одного Наполеона, давшего имя пирожному и торту из слоеного теста с кремовой прокладкой.

«Максим Максимыч имел глубокие сведения в поваренном искусстве: он удивительно хорошо зажарил фазана, удачно полил его огуречным рассолом, и я должен признаться, что без него пришлось бы остаться на сухоядении. Бутылка кахетинского помогла нам забыть о скромном числе блюд, которых было всего одно, и, закурив трубки, мы уселись: я у окна, он у затопленной печи, потому что день был сырой и холодный. Мы молчали».

После сытного обеда с бутылочкой хорошего вина так приятно сидеть в тепле и созерцать ненастье за окном…

Максим Максимович изжарил фазана в печи, о которой упомянул Лермонтов, правда нам неизвестно, чем он для этого воспользовался – вертелом или противнем? Елена Молоховец советует своим читателям оба этих распространенных способа:

488. Фазан

2 фазана очистить, нашпиговать 1/8 фунта шпика, обложить также ломтиками шпика (1/8 фунта), обвязать бумагой, намазанной маслом, жарить на вертеле сперва на большом, а потом на малом огне, поливая маслом. На голове надо оставить перья, хвост также положить на блюдо. Или жарить на противне в духовой печи.

Выдать:

2 фазана. 1/4 фунта шпика. 2–3 ложки масла. Подать к ним салат.

Как вариант можно поливать готовящихся фазанов сметаной или огуречным рассолом, как это делал Максим Максимыч. Тоже будет вкусно.

Отдельного упоминания заслуживает **Кахетинское вино**, которым лермонтовские герои запивали жареного фазана. Это вино бывает как белым, так и красным, но в любом случае оно отличается от других вин своеобразным кисловато-терпким вкуом.

Готовят кахетинское вино в грузинской области Кахети из местных белых сортов винограда ркацители и мцване для белых вин и саперави – для красных.

Для изготовления этого вина применяется так называемый кахетинский способ, суть которого заключается в выдержке и хранении вина в специальных глиняных кувшинах – *квеври*,

имеющих конусообразную форму. Эти огромные кувшины, емкость которых доходит до 500 декалитров, полностью закапываются в землю так, чтобы отверстие кувшина находилось на уровне пола. Погружение *квеври* в землю позволяет добиться относительно постоянной и невысокой (около 14 градусов) температуры при брожении сусла, а также при хранении готового вина, что создает определенный вкус и позволяет сохранять безукоризненное качество вина в течение достаточно долгого времени.

Сухое кахетинское вино выдерживают от двух до трех месяцев. За это время оно становится мягче и теряет свою первоначальную грубость. Бутылки с кахетинским вином принято хранить лежа при температуре, не превышающей 10 градусов.

Марочное кахетинское вино выдерживают один год. Подобно многим другим винам, кахетинское вино, в котором во время хранения выпадает осадок (особенно это касается красных кахетинских вин), не считается бракованным.

Другой характерной особенностью кахетинского способа виноделия является то, что после давки винограда в *квеври* заливается не только сок, а вся получившаяся масса – и сок, и кожура, и косточки. Присутствие кожуры с косточками придает вину при брожении дополнительную крепость.

Вы думаете, такой гурман, как Пушкин, мог пройти мимо кахетинского вина? Ошибаетесь. В «Путешествии в Арзрум» он писал:

«Грузины пьют не по-нашему и удивительно крепки. Вины их не терпят вывоза и скоро портятся, но на месте они прекрасны. Кахетинское и карабахское стоят некоторых бургонских. Вино держат в маранах, огромных кувшинах, зарытых в землю. Их открывают с торжественными обрядами. Недавно русский драгун, тайно отрыв таковой кувшин, упал в него и утонул в кахетинском вине, как несчастный Кларенс (имелся в виду английский герцог Георг Кларенс, в 1478 году утопленный своим братом королем Эдуардом IV в бочке вина, – А. С.) *в бочке малаги».*

Заметим попутно, что такой распространенный овощ, как картофель, Михаил Юрьевич не жаловал. Достаточно вспомнить вот эти его строки:

У беса праздник. Скачет представляться
Чертей и душ усопших мелкий сброд,
Кухмейстеры за кушаньем трудятся,
Прозябнувши, придворный в зале ждет.

И вот за стол все по чинам садятся,
И вот лакей картофель подает,
Затем что самодержец Мефистофель
Был родом немец и любил картофель…

«Немецким обедом» считал блюда из картофеля и Николай Гоголь, великий писатель, которого никак не могут поделить между собой Россия и Украина. В повести «Невский проспект», входящей в цикл «Петербургских повестей», он писал:

«Как странно, как непостижимо играет нами судьба наша! Получаем ли мы когда-нибудь то, чего желаем? Достигаем ли мы того, к чему, кажется, нарочно приготовлены наши силы? Все происходит наоборот. Тому судьба дала прекраснейших лошадей, и он равнодушно катается на них, вовсе не замечая их красоты, тогда как другой, которого сердце горит лошадиною страстью, идет пешком и довольствуется только тем, что пощелкивает языком, когда мимо его проводят рысака. Тот имеет отличного повара, но, к сожалению, такой маленький рот, что больше двух кусочков никак не может пропустить, другой имеет рот величиною в арку Главного штаба, но, увы, должен довольствоваться каким-нибудь немецким обедом из картофеля. Как странно играет нами судьба наша!»

Вообще-то Гоголь был признанным гурманом. Обычно нелюдимый и неразговорчивый, один день в году – день своих именин, приходившихся на 9 мая – Николай Васильевич праздновал в компании многочисленных гостей, чудесным образом из мрачного ипохондрика превращаясь в гостеприимного хозяина и приятного собеседника.

По воспоминаниям одного из современников, на таком празднике «Гоголь непрестанно приподнимал крышки с кастрюль и внюхивался в струящиеся оттуда ароматы. Наблюдал за тем, как жарились перепела и каплуны, как закипали вареники с вишней, а в духовке шипел жирный слоеный пирог, давал множество авторитетнейших советов. Приглашенный шеф-повар популярного московского трактира ощущал себя начинающим поваренком… Обед прошел шумно. Сергей Тимофеевич Аксаков адресовал Гоголю знаменитый тост: "Читая вас, я всегда ощущал, что в описаниях малоросских лакомств вы даете волю своей фантазии. Ну не может быть настолько вкусно! А сегодня, вкусив творений ваших кулинарных, говорю откровенно – вы еще смягчили краски!.."».

Сергей Аксаков дружил с Гоголем. Он вспоминал: «Часа за

два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь (меня не было дома), вытаскивает из карманов макароны, сыр-пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны. В обыкновенное время обеда Гоголь приехал к нам с Щепкиным, но меня опять не было дома. Я возвратился домой, где Гоголь и Щепкин уже давно меня ожидали. Гоголь встретил меня следующими словами: «Вы теперь сироты, и я привез макарон, сыру и масла, чтоб вас утешить». Когда подали макароны, которые, по приказанию Гоголя, не были доварены, он сам принялся стряпать. Стоя на ногах перед миской, он засучил обшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью, положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и наконец, сыр и продолжал долго мешать. Нельзя было без смеха и удивления смотреть на Гоголя; он так от всей души занимался этим делом, как будто оно было его любимое ремесло, и я подумал, что если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром. Как скоро оказался признак, что макароны готовы, т. е. когда распустившийся сыр начал тянуться нитками. Гоголь с великою торопливостью заставил нас положить себе на тарелки макарон и кушать. Макароны точно были очень вкусны, но многим показались не доварены и слишком посыпаны перцем; но Гоголь находил их очень удачными, ел много и не чувствовал потом никакой тягости, на которую некоторые потом жаловались. Во все время пребывания Гоголя в Москве макароны появлялись у нас довольно часто».

«Макароны… многим показались не доварены и слишком посыпаны перцем». Определенно, Гоголь понимал толк в макаронах!

Будучи в Италии, на родине макарон, Гоголь без стеснения диктовал владельцам тратторий свои правила приготовления различных блюд из макарон, превращая каждое свое появление в импровизированное кулинарное шоу. Знакомые писателя нарочно ходили посмотреть эти феерические спектакли.

«Проворные мальчуганы, camerieri, привыкшие к нему, смотрят в глаза и дожидаются его приказаний. Он садится за стол и приказывает: макарон, сыру, масла, уксусу, сахару, горчицы, равиоли, броккали… Мальчуганы начинают бегать и носить к нему то то, то другое. Гоголь, с сияющим лицом, принимает все из их рук за столом, в полном удовольствии, и распоряжается: раскладывает перед собой все припасы, – груды перед ним возвышаются всякой зелени, куча стклянок со светлыми жидкостями, все в цветах, лаврах и миртах. Вот приносятся

макароны в чашке, открывается крышка, пар повалил оттуда клубом. Гоголь бросает масло, которое тотчас расплывается, посыпает сыром, становится в позу, как жрец, готовящийся совершать жертвоприношение, берет ножик и начинает разрезывать…», вспоминал историк и писатель, профессор Московского университета Михаил Погодин, хорошо знавший Гоголя.

В письме своему дяде Гоголь признавался: «Вы еще не знаете всех моих достоинств. Я знаю кое-какие ремесла: хороший портной, недурно раскрашиваю стены альфреской живописью, работаю на кухне и много кой-чего уж разумею из поваренного искусства…».

Знакомство с кулинарией в творчестве Гоголя мы начнем с «Вечеров на хуторе близ Диканьки» и еще раз убедимся в большом сходстве русской и украинской кухни. А как же иначе? Ведь нельзя жить бок о бок и не знать, что готовят на завтрак, обед и ужин соседи.

И начнем мы с азов, то есть – с галушек.

«– Готов обед, пан отец, сейчас поставим! Вынимай горшок с галушками! – сказала пани Катерина старой прислужнице, обтиравшей деревянную посуду. – Постой, лучше я сама выну, – продолжала Катерина, – а ты позови хлопцев.

Все сели на полу в кружок: против покута пан отец, по левую руку пан Данило, по правую руку пани Катерина и десять наивернейших молодцов, в синих и желтых жупанах.

– Не люблю я этих галушек! – сказал пан отец, немного поевши и положивши ложку, – никакого вкуса нет!

“Знаю, что тебе лучше жидовская лапша”, – подумал про себя Данило.

– Отчего же, тесть, – продолжал он вслух, – ты говоришь, что вкуса нет в галушках? Худо сделаны, что ли? Моя Катерина так делает галушки, что и гетьману редко достается есть такие. А брезгать ими нечего. Это христианское кушанье! Все святые люди и угодники божии едали галушки.

Ни слова отец; замолчал и пан Данило.

Подали жареного кабана с капустою и сливами.

– Я не люблю свинины! – сказал Катеринин отец, выгребая ложкою капусту.

– Для чего же не любить свинины? – сказал Данило. – Одни турки и жиды не едят свинины.

Еще суровее нахмурился отец.

Только одну лемишку с молоком и ел старый отец и потянул вместо водки из фляжки, бывшей у него в пазухе, какую-то черную

воду.

Галушки – очень распространенное в Восточной Европе блюдо. Галушки крайне просты и безыскусны, они представляют собой не что иное, как отваренные в кипящей (преимущественно подсоленной) воде, молоке или бульоне, кусочки теста.

Все дело, вся суть, весь вкус заключается не в галушках, а в том, с чем их едят. Подобно чешским кнедликам галушки немыслимы как блюдо сами по себе, в чистом виде, но служат прекрасным компонентом множества блюд. В Украине галушки принято щедро сдабривать сливочным маслом или сметаной, готовить к ним мясную подливу или же или варить с галушками супы.

Галушки готовятся просто, галушки сытны, галушки можно всячески разнообразить, то кидая их в суп, то заправляя сметаной, то поливая маслом… Все эти достоинства и позволили галушкам прочно и навсегда осесть в рационе многих народов.

Упоминал о галушках и Пушкин. Вспомните стихотворение «Гусар», написанное поэтом в 1833 году:

Скребницей чистил он коня,
А сам ворчал, сердясь не в меру:
"Занес же вражий дух меня
На распроклятую квартеру!
Здесь человека берегут,
Как на турецкой перестрелке,
Насилу щей пустых дадут,
А уж не думай о горелке.
Здесь на тебя как лютый зверь
Глядит хозяин, а с хозяйкой…
Небось, не выманишь за дверь
Ее ни честью, ни нагайкой.
То ль дело Киев! Что за край!
Валятся сами в рот галушки,
Вином – хоть пару поддавай…"

Галушки делают как из муки (пшеничной, гречневой, смешанной), так и из манной крупы, а также и из смеси муки с отваренным до готовности и протертым (размятым) картофелем, творогом, луком, яблоками.

Принцип приготовления галушек един. Не очень крутое тесто раскатывают в пласт толщиной от 0,5 до 1,5 см (конкретная толщина зависит прежде всего от муки, из которой приготовляют галушки), затем это тесто нарезают на кусочки (чаще всего это

квадратики размером 1×1 или $1{,}5 \times 1{,}5$ см). После нарезки галушкам непременно дают полежать «на воздухе» с полчаса, а то и больше, чтобы они немного «завяли», то есть подсохли, и только после этого опускают их в кипящую среду для варки – воду, молоко, бульон. Обычно признаком готовности галушек служит их всплытие на поверхность.

Готовые галушки вылавливают шумовкой, заправляют и сразу же подают на стол.

Запомните раз и навсегда – галушки можно есть только в горячем виде! Холодные галушки на удивление не вкусны. Вроде бы все то же самое, а впечатление совершенно противоположное…

А теперь – поконкретнее. Первым делом попробуем приготовить **Галушки пшеничные**, классические, так сказать – первозданные.

Ингредиенты:

3 стакана просеянной пшеничной муки, 2 куриных яйца, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, немного (до половины стакана) воды и чайную ложку (можно – неполную) соли.

Муку высыплем горкой на стол, сделаем в ней углубление в виде воронки и вольем туда воду, масло и яйца, предварительно взбитые с солью. Соль делим пополам – одну половину отправляем в тесто, а другую – в воду, в которой будут вариться галушки.

Месим и выбиваем до тех пор, пока не получится гладкое, не слишком крутое тесто. Раскатываем его ровным слоем толщиной примерно в полсантиметра и разрезаем на кусочки, которые

после получасовой выдержки «на воздухе» опускаем в подсоленную кипящую воду (бульон, молоко) и варим при умеренном кипении около десяти минут, до тех пор пока наши галушки не всплывут на поверхность. Вылавливаем их шумовкой, перекладываем в дуршлаг, чтобы дать стечь воде. В то же время в любой подходящей посуде (кастрюле или на сковороде) разогреваем заправку – масло, сметану, масло со сметаной, сало со шкварками и т. п. В разогретую заправку опускаем галушки, перемешиваем и подаем на стол. Можно с минуту-другую поджарить (потушить) галушки в заправке.

В Киеве автору этой книги довелось пробовать пшеничные галушки, недолго томившиеся в духовке с нарезанной кубиками ветчиной, салом и поджаренным луком. Незабываемое впечатление, особенно под добрую горилку…

Подобно пшеничным, можно готовить галушки, смешав муку с тертым (или размятым) отварным картофелем или творогом. Общий принцип ясен – замесили, раскатали, нарезали, дали «завять», сварили и тут же съели.

Правда, некоторые виды галушек, такие, например, как галушки с яблоками, готовятся на особый манер. По аналогии с тертым отварным картофелем читатели могут подумать, что тесто для галушек с яблоками замешивается из смеси муки с яблочным пюре. Упаси вас бог от такой напрасной траты продуктов, времени и сил! Мука, смешанная с яблочным пюре, не годится ни на что путное. **Яблочные галушки** готовятся совершенно иначе.

Ингредиенты:

3 стакана пшеничной или гречневой муки, неполный стакан молока (можно заменить молоко водой, взяв ее с полстакана, но на воде яблочные галушки не столь

вкусны), 4 куриных яйца, половину чайной ложки соли, 2–3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, с десяток вкусных сладких яблок (кислые для этого рецепта не годятся!).

Яблоки очищаем от кожуры и сердцевины, нарезаем на маленькие тонкие пластинки или брусочки, смешиваем с молоком, хорошо взбитыми яйцами, солью, сахаром и начинаем небольшими порциями добавлять муку, замешивая тесто. «Яблочное» куда мягче чисто пшеничного, поэтому его не режут на кусочки и не оставляют «увядать». Его берут чайной ложкой, стараясь, чтобы в ней непременно оказались кусочки яблока, опускают в кипящую воду и варят до всплытия. Разумеется, с салом или ветчиной яблочные галушки лучше не есть – для них идеально подходит сметана, можно – в смеси с сахаром. А хотите – полейте их любым вареньем, тоже будет вкусно. Главное – не давайте им остыть! Ешьте быстрей!

В «Вечерах на хуторе близ Диканьки» галушки упоминаются не раз. Помните, как кузнец Вакула пришел за помощью к Пузатому Пацюку?

«Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка, сидевшего на полу по-турецки перед небольшою кадушкою, на которой стояла миска с галушками. Эта миска стояла, как нарочно, наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову к миске и хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушки.

“Нет, этот, – подумал Вакула про себя, – еще ленивее Чуба: тот, по крайней мере, ест ложкою; а этот и руки не хочет поднять!”

Пацюк, верно, крепко занят был галушками, потому что, казалось, совсем не заметил прихода кузнеца, который, едва ступивши на порог, отвесил ему пренизкой поклон.

– Я к твоей милости пришел, Пацюк! – сказал Вакула, кланяясь снова.

Толстый Пацюк поднял голову, и снова начал хлебать галушки.

– Ты, говорят, не во гнев будь сказано… – сказал, собираясь с духом, кузнец, – я веду об этом речь не для того, чтобы тебе нанесть какую обиду, приходишься немного сродни чорту.

Проговоря эти слова, Вакула испугался, подумав, что выразился все еще напрямик и мало смягчил крепкие слова, и ожидая, что Пацюк, схвативши кадушку вместе с миской, пошлет

ему прямо в голову, отсторонился немного и закрылся рукавом, чтобы горячая жижа с галушек не обрызгала ему лица.

Но Пацюк взглянул и снова начал хлебать галушки».

Поведение Пацюка не должно никого удивлять, ведь, как уже было сказано, галушки хороши лишь в горячем виде. Так что отвлекаться на разговоры во время их поедания не стоит.

В русской и белорусской кухнях галушки известны под названием клецок. Правда, если мы сравним, к примеру, белорусские клецки с украинскими галушками, то заметим несколько коренных, можно сказать – основополагающих, отличий.

Во-первых, белорусы готовят «клецки с душами». Не надо пугаться и вспоминать торг Фауста с Мефистофелем, так называются клецки с начинкой. Как самый простой вариант можно в середину каждой клецки вдавить маленький кусочек сала. Клецки станут и вкуснее, и сочнее, и сытнее.

Во-вторых, белорусы широко используют для приготовления клецок ржаную муку, подчас смешивая ее не только с гречневой, но и с ячменной.

В-третьих, для того чтобы клецки получались как можно более нежными, белорусы преимущественно замешивают тесто не на воде, а на молоке или сливках.

82. Суп молочный с клецками

Вскипятить 9–10 стаканов молока, перед отпуском опустить клецки заварные № 139 или мучные № 143, или бисквитные № 140; вскипятить; когда будут готовы, подавать…

139. Клецки заварные

Растопленного масла 1/2 стакана и 1/2 стакана воды

вскипятить, всыпать в кипяток 1 1/2 стакана муки, хорошенько размешать, отставить; когда тесто остынет, вбить 4 яйца, бить лопаткой довольно долго, потом ложкою опускать клецки в бульон. В тесто можно всыпать зеленой петрушки.

Выдать:

1/3 фунта масла. 1 1/2 стакана муки. 4 яйца. Зеленой петрушки, соли.

Примерно со второй половины XVIII века клецки распространились в России, преимущественно как составная часть супов, а не как основное блюдо и не как гарнир к мясу или птице.

Елена Молоховец рекомендовала класть клецки как в бульоны, так и в сложные супы, супы-пюре, молочные супы.

140. Клецки бисквитные

1 ложку масла растереть добела, вбить 5 желтков, размешать, всыпать 6 чайных ложечек муки, размешать до гладкости, положить пену из 5 белков; вымазать кастрюлю маслом, обсыпать сухарями, влить тесто и печь в печке или на угольях, как драчену.

Подавая, разрезать продолговатыми кусочками и опустить в суп.

Выдать:

5 яиц. 1/2 стакана муки. 1 1/2 ложки масла. 2 сухаря.

141. Клецки картофельные

3 стакана картофельного пюре, 2 ложки масла, 1/2 стакана муки, 4 яйца размешать, положить соли, мускатного ореха, опускать ложкой в бульон.

Выдать:

1/2 гарнца картофеля. 1/4 фунта масла. 1/2 —2/3 стакана муки. Соли, мускатного ореха. 4 яйца.

142. Клецки манные

1 стакан молока, 1/2 стакана масла, соли (немного мускатного ореха), вскипятить, всыпать 1/2 стакана манной крупы, разварить, размешать до гладкости, поставить в печь на 15 минут, остудить, вбить 4 желтка,

4 белка сбить в пену, размешать; за 5 минут до отпуска опускать ложкой в бульон или в соленый

кипяток; когда всплывут, выбрать дуршлаговой ложкой в суповую чашку, налить бульоном.

Выдать:

1 стакан молока. Немного более 1/4 фунта масла. 1/2 стакана манны. 4 яйца. Мускатного ореха.

143. Клецки мучные

4 столовые ложки растопленного масла мешать на льду добела, вбить 4 желтка, 2 яйца, размешать, всыпать 1/2 стакана муки, 2 взбитые белка, смешать; за 5 минут до отпуска опускать маленькой ложечкой в кипящий бульон, каждый раз обмакивая ее в кипяток; когда клецки всплывут, подавать.

Выдать:

Почти 1/4 фунта масла. 6 яиц. 1/2 стакана муки.

144. Клецки рисовые

1/2 стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, сложить опять в кастрюлю, положить немного соли, перца, мускатного ореха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашинкованную 4 гвоздиками, налив бульоном, варить покрытыми на легком огне до мягкости, петрушку и лук с гвоздиками вынуть.

Нарезать мелко, наподобие рисовых круп, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного репы, налить бульоном, сварить до мягкости, отлить на сито, положить в разваренный рис, размешать, вбить 1 яйцо, выделать ложкой клецки, поставить на блюде в холодное место; когда застынут, обвалять в 1 яйце и тертом хлебе, а за 5 минут до отпуска обжарить в жире, который снят был с бульона, осушив их на салфетке, опустить в бульон.

Выдать:

1/2 стакана риса. Перца, мускатного ореха. 1 петрушку. 1 луковицу. 4 гвоздики. 1 маленькую петрушку. 1 порей. 1 морковь. 1 репу. 2 яйца. 3 сухаря. Поджарить в 3/4 стакана фритюра.

Следом за рисовыми клецками шел рецепт давно и, надо сказать, совершенно незаслуженно забытых клецок из раков, которые хорошо сочетались с мясными бульонами и супами, например супом из телятины:

145. Клецки из раков

20 раковых отваренных шеек и ножек мелко изрубить; из 3/4 или 1 стакана скорлупок сделать раковое масло № 577 (Скорлупу от раков вымыть, вытереть, истолочь как можно мельче. – На 2 стакана истолченной скорлупы взять 1 стакан масла, распустить его на сковороде, всыпать скорлупу, жарить на легком огне, мешая, чтобы не пригорело, до тех пор, пока масло не сделается темно-красного цвета, тогда процедить и выжать сквозь новую салфетку, слить в банку, остудить, поставить в холодное место); взять 1/3 стакана этого масла, растереть добела с 5 яйцами, положить 1/2 французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, соли, мускатного ореха, зеленой петрушки и изрубленные раки, смешать, опускать ложкою в бульон.

Выдать:

10 раков. 1/4 фунта масла. 1/2 франц. белого хлеба. 1/2 стакана молока или сливок. Соли, мускатного ореха. Зеленой петрушки.

Следом за галушками, как пишет Гоголь, «*подали* ***жареного кабана с капустою и сливами***». Неизвестно, был ли то дикий кабан, или домашний кабанчик, но разница, собственно, в том, что мясо дикого кабана, как более жесткое, предварительно маринуется в смеси 1 части 6 %-ного уксуса с 3 частями воды с добавлением рубленого репчатого лука, лаврового листа, сушеной зелени, молотого черного и красного перца и соли. Маринуют мясо от 6 до 24 часов, в зависимости от возраста кабана и его жирности (жирное мясо, как более мягкое, маринуют относительно недолго).

Ингредиенты:

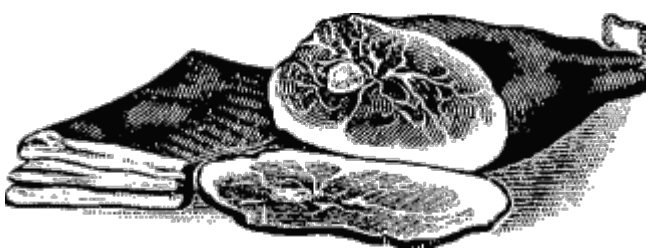
мясо кабана, свежая капуста, чернослив, небольшой кусок сала, черный молотый перец, соль.

Берем кабанье мясо, очищаем его от костей и пленок, режем на крупные куски, высушиваем их салфеткой, слегка отбиваем и натираем смесью соли и черного молотого перца.

Затем берем кочан свежей капусты (можно взять полкочана, или два кочана – это не принципиально), очищаем его от верхних листьев, промываем, нарезаем короткой соломкой или брусочками, сбрызгиваем уксусом.

Растапливаем в глубокой сковороде или сотейнике немного сала и обжариваем на нем капусту в течение двух минут на сильном огне, затем огонь убавляем до слабого, добавляем немного воды и тушим капусту под крышкой до полуготовности. Вместо воды можно добавить мясной бульон. Закончив тушить, добавляем к капусте нарезанный чернослив, количество которого определяем исходя из собственных предпочтений, солим по вкусу и перемешиваем.

Так же растапливаем в другой сковороде немного сала и обжариваем на нем куски мяса с обеих сторон до появления румяной поджаристой корочки. Затем перекладываем мясо к капусте с черносливом (мясо кладется поверху), накрываем крышкой и ставим в предварительно разогретую до 200–220 градусов духовку, чтобы довести до готовности (в духовке жаркое готовится от 20 до 40 минут). Вот и все, приятного аппетита!



Ниже приведен «облагороженный» рецепт на ту же тему от Елены Молоховец.

428. Жаркое свинина с соусом из чернослива

Небольшой кусок от свежего окорока выбить, снять кожу, вымочить в холодной воде, положить в кастрюлю, влить 1/2 или 1 стакан вина, 1/2 стакана уксуса, 1 1/2 стакана воды, всыпать немного соли, лаврового листа, английского перца, можжевеловых ягод, тушить под крышкой на плите, часто переворачивая мясо; 1/2 фунта чернослива разварить в воде, протереть сквозь сито, смешать с поджаренной в масле тертой булкой, положить немного сахара, корицы, развести соусом из-под жаркого, вскипятить, облить разрезанное на блюде мясо.

Выдать:

3 фунта свинины. 1/2 –1 стакан сотерна. 1/2 стакана уксуса. 8–10 шт. лаврового листа. 1/2 горсти перца. 1 горсть можжевеловых ягод. 1 1/4 стакана чернослива. Или 1/2 –1 стакан вишневого сока. 1/4 французского белого хлеба. 1/2 ложки масла, 4–5 кусков сахара. 1/2 чайной ложечки корицы.

Вместо чернослива можно употребить вишневый сок.

434. Верещака

Свежую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон в кастрюле, подложить свежего шпика. Переложить в другую кастрюлю, влить воды и столько свекольного рассола, чтобы вкус был кисловатый, положить 5 зерен английского и 5 зерен простого перца, 1 мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько, наконец всыпать ложки 4 тертого хлеба, но чтобы соус не слишком был густ, размешать; вскипятить.

Выдать:

Свиную грудинку. 1/4 фунта свежего шпика. Свекольного рассола. 1 луковицу. Простого и английского перца по 5 зерен. Хлеба ржаного, соли.

На взгляд автора этой книги, самым примечательным блюдом из свинины, упомянутом Еленой Молоховец, является «верещака». Не столько из-за ингредиентов и способа приготовления, сколько из-за своего примечательного названия.

Первым делом, конечно же, приходит на ум, что несчастная свинка отчаянно верещала в предчувствии скорой кончины, оттого-то блюдо и назвали «верещакой». В словаре Даля «верещаки» нет, но есть схожие по звучанию «верещага» – «резкий болтун, говорун, таранта, трещетка; брюзга, воркотун, бранчивый, сварливый человек; ж. перм. выпускная яичница, глазунья; сиб. яичница с поджаренным хлебом; смол. свинина с приправой, с мучной подливой; яичница со свининой, астрах. жареная рыба судок, судак» и «верещанка» – «перм. яичница глазунья которая верещит, шипит на сковороде». Так что скорее всего своим названием блюдо обязано шуму, производимому свининой при жарке.

А известно ли вам, что представляет собой «лемишка», упомянутая в гоголевском тексте? В наши дни о ней практически забыли, и не только в России, на юге которой лемишки когда-то были хорошо известны, но и на Украине – родине лемишки.

Лемишка – это блюдо из гречневой муки с салом, схожее по способу приготовления с запеканкой. Упоминание об этом истинно украинском народном блюде неоднократно встречается в небезызвестной «Энеиде» Котляревского. Простую в приготовлении лемишку украинцы ели и за завтраком, и за обедом, и за ужином, сдабривая ее подсолнечным или конопляным маслом, молоком, сметаной. «Лемишка да щерба *(род ухи – А. С.)* – казацкая еда», – гласит народная поговорка.

Готовится **Лемишка** просто. Гречневая мука слегка обжаривается в духовке на противне, затем ссыпается в глиняную или металлическую посуду и заваривается подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши, после чего к ней добавляется мелко нарезанное (соломкой или брусочками) и слегка обжаренное сало. Затем все как следует вымешивается, выкладывается в форму для запекания и ставится в предварительно разогретую до 180–200 градусов духовку примерно минут на 20.

Как и галушки, лемишка хороша только в горячем виде!

Раз уж мы полностью разобрались с первой цитатой, то пора

перейти ко второй. К диалогу Ивана Федоровича Шпоньки и его тетушки:

«– Ну, что ж, обед был хороший?

– Очень… да, весьма, тетушка.

– Ну, какие ж были кушанья, расскажи? Старуха-то, я знаю, мастерица присматривать за кухней.

– Сырники были со сметаною, тетушка. Соус с голубями, начиненными…

– А индейка со сливами была? – спросила тетушка, потому что сама была большая искусница приготовлять это блюдо.

– Была и индейка!..».

Начнем с **Сырников**. Рецепт этого блюда из творога известен повсеместно, в отличие от той же лемишки, и потому долго распространяться о них нет никакой нужды. Рецепт, который приводит в своей книге Елена Молоховец, практически не претерпел никаких изменений.

Правда, если сейчас сырники преимущественно жарят, то в старину их еще и варили. В результате получался вариант галушек с творогом. Поверьте (а при желании и проверьте) – получалось вкусно.

840. Сырники жареные

3 фунта свежего творога положить под пресс, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2–3 ложки сметаны, мелкого сахара, немного муки, наделать на столе, слегка посыпанном мукой, плоские лепешечки, влить на сковороду 1/2 стакана очищенного растопленного масла, поджарить их с обеих сторон. Подать к ним сахар и сметану.

Выдать:

3 фунта творога. 4 яйца, соли. 2–3 ложки сметаны. 2–3 куска сахара. 1/3 стакана муки. 2 ложки масла.

838. Сырники вареные

3 фунта обыкновенного самого свежего творога положить под пресс, потом растереть его хорошенько в каменной чашке, положить 1 ложку масла, соли, 6 яиц (если творог очень густ, то прибавить 2–3 ложки сметаны), 1/2 стакана муки, размешать как можно лучше, выделать на столе, посыпанном слегка мукой, длинные плоские полоски, разрезать их наискось на куски в вершок длиной, опустить в соленый кипяток, когда всплывут наверх, выбрать дуршлаговой ложкой на блюдо, облить 2–3 ложками растопленного масла, посыпать 2–3 толчеными сухарями.

Выдать:

3 фунта творога. 6 яиц, соли. (2–3 ложки сметаны). 1 стакан муки. Около 1/2 фунта сливочного масла. 2–3 сухаря.

839. Сырники вареные другим манером

2 фунта творога положить под пресс, растереть хорошенько в каменной чашке, положить соли, 4 яйца, 2 столовые ложки муки, размешать как можно лучше, спускать сырники ложкой в кипяток; когда будут готовы, выбрать их дуршлаговой ложкой, сложить в серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканом сметаны, посыпать корицей и, кто хочет, сахаром, вставить в печь.

Выдать:

2 фунта творога. 4 яйца. 2 ложки муки. 1/4 фунта сахара. 1 стакан сметаны. (Корицы, сахара с 1/4 стакана).

Голубей употребляли в пищу еще в глубокой древности. Древнеримский ученый Варро, живший в I веке до н. э., упоминал в своих записях о голубятнях, в которых содержалось по нескольку тысяч этих птиц, подававшихся в качестве деликатесного блюда к столам императоров и высшей знати. О диетических свойствах голубиного мяса писал Авиценна.

В пищу хорош далеко не всякий голубь. Есть особые, мясные породы голубей, которых в мире насчитывают около полусотни. Мясные голуби отличаются от своих собратьев большей упитанностью и более мягким мясом, по вкусовым качествам

более напоминающим мясо не домашних, а диких птиц.

В приготовлении голубей нет никаких секретов, разве что по времени готовятся они дольше курицы и предварительно подвергаются маринованию. Нам не известно, чем были начинены голуби, которых подавали Ивану Федоровичу Шпоньке, но можно предположить, что это была мясная или свекольная начинка, наиболее распространенные в то время начинки для голубей.

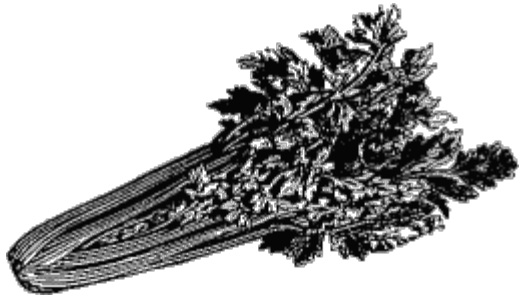
Ингредиенты *для шести порций* ***Голубей, начиненных потрохами и телятиной:***

6 молодых голубей, небольшой кусок мякоти телятины, 4–6 гусиных печенок, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 средних луковицы, пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Вначале надо выпотрошить голубей, оставив печень, сердце, зоб. Голубиные потроха вместе с телятиной и гусиной печенкой измельчаем ножом (желающие могут воспользоваться мясорубкой), смешиваем, добавляем мелко нарезанный лук, соль и перец, еще раз перемешиваем, после чего обжариваем на сковороде около пяти минут в 2 столовых ложках сливочного масла.

Затем смесь остужаем, добавляем в нее мелко нарубленную зелень петрушки, перемешиваем и начиняем ею голубей. По окончании процесса голубей зашиваем толстой хлопчатобумажной ниткой (ни в коем случае не синтетической: расплавится во время готовки!), помещаем в сотейник (сковороду) и обжариваем в оставшейся части сливочного масла до золотистого оттенка, после чего ставим посуду с голубями в разогретую до 200–220 градусов духовку примерно на полчаса.

Перед подачей на стол не забудьте удалить нитки!



Для этого блюда прекрасно подойдет **Грибной соус.**

Ингредиенты:

горсть целых шампиньонов, 4–5 столовых ложек муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 средние луковицы, 1 или 1 1/2 стакана сметаны, соль.

Вначале отварим горсть целых шампиньонов в небольшом количестве воды (варятся на хорошем огне около четверти часа), затем вытащим их из воды, дадим остыть и мелко нарубим. 4–5 столовых ложек муки поджарим в 2 столовых ложках сливочного масла, добавим туда парочку измельченных луковиц, продолжим жарку еще две-три минуты, затем вольем стакан бульона, получившегося при варке шампиньонов, помешивая, доведем до кипения, положим нарезанные шампиньоны, добавим 1 или $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, посолим, хорошенько перемешаем и, продолжая помешивание, снова доведем до кипения.

Соус готов.

Голуби, фаршированные свеклой.

Ингредиенты *для шести порций* ***Голубей, фаршированных свеклой:***

6 голубей, 3 средних или две крупные свеклы, 2 толстых пучка свекольной ботвы, треть батона хлебного мякиша, 1/2 стакана молока, 1 куриное яйцо, немного зелени петрушки и зеленого лука, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль, черный молотый перец.

Промыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить около четверти часа, затем откинуть на дуршлаг, остудить, отжать и мелко нашинковать.

Хлебный мякиш замочить в молоке, затем пропустить через мясорубку, добавить ботву свеклы, измельченные петрушку и лук, вбить сырое яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать и полученной массой нашинковать голубей. Зашить толстой хлопчатобумажной ниткой, положить в разогретый сотейник (сковороду) и обжарить на растительном масле (половину масла оставить для жарки свеклы) до золотистого оттенка, после чего поставить посуду с голубями в разогретую до 200–220 градусов духовку примерно на полчаса.

Пока голуби будут «доходить до кондиции», можно промыть и очистить свеклу, нарезать ее тонкими ломтиками, чтобы быстрее сварилась, отварить в подсоленной воде, достать, откинуть на дуршлаг, после чего обжарить на растительном масле.

Готовых голубей освободить от нитки, полить сметанным соусом и подать к столу с гарниром из свеклы.

Для получения **Сметанного соуса** следует нарубленную зелень 1 пучка петрушки смешать с соком половины лимона и стаканом сметаны и посолить по вкусу.

А курочка крылышками бряк-бряк-бряк, или «Манна, мягкая, нежная, льстящая вкусу»

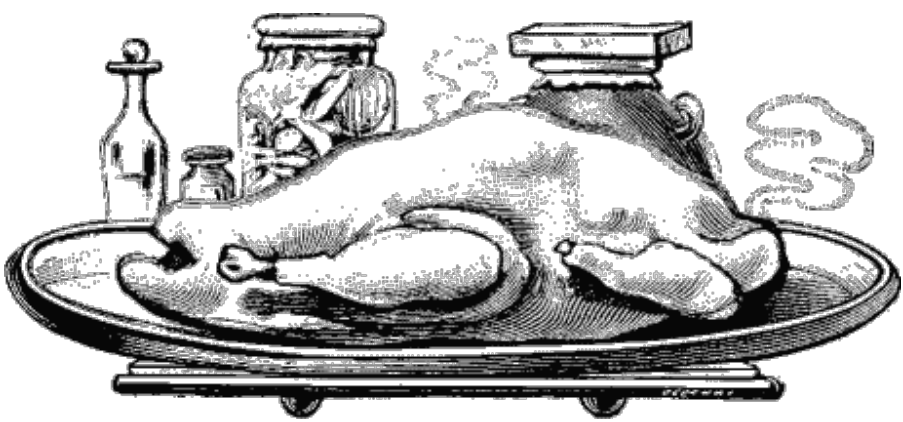
Блюда из домашней птицы, такие, как индейка с лимоном, цыплята в рассольнике, лапша с курицей, жареный гусь с яблоками, утка, обложенная огурцами, жареная курица, налитая яйцами, потрох гусиный и утиный, были традиционными блюдами русской кухни.

Давно это было, очень давно. Задолго до того, как с легкой руки небезызвестного полковника Сандерса мир наводнили жареные по заокеанскому рецепту цыплята…

Рецепты этих блюд можно найти почти во всех поваренных книгах прошлого столетия.

«Ежели хотят откормить кур скоро и сделать весьма жирными, – было написано в «Старинной русской хозяйке, ключнице и стряпухе», – то надлежит их запереть на неделю на чердак и кормить размоченным в пиве ячменем или пшеницею; пить же им и жидкого корму не давать, а сверх того на 50 куриц кладется в пиво 4 лота шафрана…

Для откармливания гусей должно его спеленать в холстину, оставя на свободе одну только шею; посадить в темное место и уши залепить воском, чтоб он не мог ничего ни слышать, ни видеть. В таком положении кормить его по три раза на день, а между тем, ставить неподалеку от него какую-нибудь посуду с песком и водою, которую переменять почаще».



Получать от гуся жирную печень можно было и другим способом: «Гуся сажают в клетку столь тесную, чтоб ему едва

было в ней место; два раза в день его выпускают для корма, который состоит из одной шестой или пятой части гарнца сырого гороха.

После этого принужденного обеда птицу снова запирают в клетку, из которой выпускают только для ужина. Следствие подобного воспитания есть чрезвычайная толщина печени, которая, не изменяя фигуры или устройства, увеличивается нередко в объеме в три и даже четыре раза».

«Энциклопедический словарь» Брокгауза и Ефрона сообщал читателям, что: «В шестимесячном возрасте индюшата достигают полного развития в росте. Осенью происходит сортировка их: одни остаются на племя, другие поступают на откармливание естественным и искусственным или насильственным способом. При первом помещают их в особом курятнике и кормят питательным и нежным, возможно разнообразным кормом до самого дня убоя, вареным, тертым картофелем, смешанным с овсяною, гречишною или ячменною мукою, зернами пшеницы. Для откармливания по второму способу сажают И[ндейских] кур в особые ящики с решетчатым дном в задней части и сначала кормят некоторое время как обыкновенно, потом же насильственно. С последней целью приготовляют из пшеничного или ячменного теста продолговатые катышки, величиною с большой палец руки, которые смачивают теплой водой, или снятым молоком, и три раза в день, по 5–6 штук, пропихивают пальцем в горло И[ндейских] кур. Чтобы придать особый специальный вкус мясу откармливаемых И[ндейских] кур, к обыкновенной их пище прибавляют растертые желуди, или каштаны, смешанные с мукой, или кормят их грецкими орехами, постепенно увеличивая число их до 12 шт., после чего количество даваемых орехов в том же порядке начинают уменьшать. При насильственном откармливании И[ндейских] кур можно пользоваться и особыми, предложенными для этой цели, аппаратами, непременно соблюдая общее правило: а) постепенность в порциях корма – сперва увеличение их и затем такое же уменьшение и б) убивание тех птиц, у которых обнаружится затруднительное от ожирения дыхание. Откармливание продолжается 21–40 дней».

В одном из номеров «Журнала общеполезных сведений» за 1835 год литератор Владимир Бурнашев, которого Николай Лесков назвал «первенцем богемы в России», делился с читателями своими соображениями о том, каким образом надлежит откармливать индейку, чтобы та стала истинным украшением любого стола:

«Избранную сажают в довольно большую клетку, кормят ее

сначала одним разваренным в молоке картофелем и спустя день или два, вместе с этим же кормом, дают ей один грецкий орех, целый, с скорлупою, употребляя искусственное убеждение, чтоб она его скушала, то есть, просто вбивая ей его в горло.

На другой день таким образом попотчевать ее двумя орехами, на третий – тремя и продолжать это 12 дней сряду; в последний день, то есть в двенадцатый, когда это животное проглотит вдруг двенадцать орехов, совершится полная мера, которая потом уменьшается опять до одного ореха, а именно: в первый день, после двенадцатого, дают ей 11 орехов, во второй – 10, затем – 9, 8 и до одного.

С последним орехом оканчивается этот великий труд и для кормимой, и для кормящего.

Я у одной помещицы ел такую индейку.

Нет, чистосердечно говорю, я не хочу быть слишком богатым, чтоб не объесться одними такими индейками.

Что это?

Мясо будто потеряло данное ей природою свойство; это было вовсе не мясо, а какая-то манна, мягкая, нежная, льстящая вкусу».

Опять незадача: Гоголь умолчал о том, какую именно индейку со сливами мастерски готовила тетушка Ивана Федоровича Шпоньки – жареную или тушеную. Ничего не поделаешь – придется нам рассмотреть оба рецепта.

Начнем с жареной

Ингредиенты *для приготовления* ***Индейки жареной со сливами:***

1 индейка, 1 кг свежих слив, 2 ст. ложки сметаны и соль.

Очищенную и выпотрошенную индейку обмоем, высушим салфетками и натрем со всех сторон солью. Нафаршируем сливами, затем зашьем ее толстой хлопчатобумажной ниткой (ни в коем случае не синтетической: расплавится во время готовки!). Крылья отогнем к спинке и свяжем проволокой (естественно – «голой» металлической проволокой, без изоляции). Ноги индейки такой же проволокой свяжем спереди. Смажем индейку сметаной, положим на противень спинкой вниз и поставим в разогретую до 200–220 градусов духовку, где она будет готовится не менее 2 часов. Время от времени не забывайте поливать индейку жирным соком с противня.

Кстати, имейте, пожалуйста, в виду, что жареная индейка со сливами хороша и в качестве холодной закуски.

Вместо свежих слив для начинки можно брать и сушеные, которые предварительно следует вымочить в воде не менее 12 часов.

Елена Молоховец предпочитала готовить жаркое из фаршированной индейки несколько иначе.

450. Жаркое – индейка фаршированная

Очистить, выпотрошить, посолить, нафаршировать зоб и середину, изжарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Фарш приготовить следующим образом: телячью печенку поджарить слегка, мелко изрубить, но лучше натереть на терке, посолить, смешать с булкой, в молоке намоченной и выжатой, 2–3 яйцами, 1 ложкой масла, 1/8 стакана коринки, 5 зернами английского толченого перца, 1 ложкой сахара; белки можно сбить в пену; нафаршировать индейку не очень туго, потому что эта масса поднимется.

Выдать:

1 небольшую 3-фунтовую индейку или половину, т. е. филей большой и жирной.

1–1/2 ложки масла.

На фарш:

1/2 французского белого хлеба. 1 стакан молока. 2–3 яйца. 1/2 стакана коринки. 5–6 зерен английского перца. 1–2 куска сахара. 1 ложку масла. 1/2 телячьей печенки.

Подать какой-нибудь салат.

Или нафаршировать индейку рисом: 1 стакан риса, 1/2 стакана коринки, 1/8 фунта масла, соли, одно или два сырых яйца.

Индейка, тушенная со сливами, подготавливается к процессу так же – чистится, потрошится, но затем нарезается на порционные куски, которые обжариваются в растительном масле до образования золотистой корочки.

Затем к индейке добавляются измельченные и обжаренные в растительном масле коренья – лук, морковь, сельдерей и нарезанные *ломтиками* сливы. Добавляется немного воды, и

блюдо тушится до полуготовности, после чего к нему добавляют стакан сметаны, солят и доводят тушение до конца.

Перед подачей на стол можно посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Ингредиенты:

1 индейка, стакан сметаны, около килограмма сливы, 4–5 ложек растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, немного корня сельдерея, несколько веточек свежей зелени петрушки, соль.

Индейку или индюка ели герои многих литературных произведений. У Николая Лескова в «Смехе и горе» герой вспоминает (с признательностью, разумеется) жареного индюка, которого ему довелось есть:

«Как теперь его помню: это был огромный, хорошо поджаренный, подрумяненный индюк на большом деревянном блюде, и в его папоротку («Папороть ж. или папороток м. – крыльце у птицы, малое крылышко, т. е. второй сустав крыла, локоток, две кости между плечиком и кистью». Вл. Даль. «Толковый словарь живого великорусского языка») был артистически воткнут сверкающий клинок большого ножа с белой костяною ручкой. Петр Иванович подал индюка и, остановившись, сказал:

– Прикажете раскроить?

– Нет, пожалуста, пожалуста… твоих услуг не надо, – отвечала генеральша».

Теперь мы отправимся дальше и узнаем, как угощались Иван

Иванович и Иван Никифорович. А угощались они знатно. Судите сами:

«Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам. Не стану говорить об этих кушаньях потому, что мне гораздо более нравится есть их, нежели распространяться об них в разговорах. Ивану Ивановичу очень понравилась рыба, приготовленная с хреном. Он особенно занялся этим полезным и питательным упражнением. Выбирая самые тонкие рыбьи косточки, он клал их на тарелки и как-то нечаянно взглянул насупротив: творец небесный, как это было странно! Против него сидел Иван Никифорович».

Следом за Гоголем мы ничего не скажем «о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам». Описание этих блюд весьма расплывчато и неопределенно. Ну что может скрываться под кушаньем, похожим на сапоги, да еще не простые, а вымоченные в квасе? Причудливо изогнутая рыба? Еле втиснутая в сковородку жареная колбаса? Или, быть может, жареные баклажаны? Гадать можно бесконечно…

Опять же соус, «который есть лебединая песнь старинного повара». У каждого повара своя лебединая песнь. У кого бешамель, у кого – тартар, а у кого и кетчуп из супермаркета. Вы скажете, что кетчуп – это не соус? Ошибаетесь – соус, самый что ни на есть настоящий томатный соус.

Так же невозможно опознать и соус, «который подавался обхваченный весь винным пламенем». Он был щедро полит ромом, который потом подожгли? Или просто от пламени свечи загорелись пары, выдыхаемые хорошо «принявшим на грудь» официантом? Увы, история не знает сослагательного наклонения, и домыслы здесь неуместны!

Останавливаться на «индейке с сливами и изюмом» после того, как только что говорили об индейке со сливами, тоже нет никакого смысла. Добавьте к сливам горсточку вымоченного изюма – и дело с концом. Будет наша индейка не только со

сливами, но и с изюмом.

Вот мнишки – совсем другое дело.

Оговорюсь сразу – к небезызвестной дочери сандомирского воеводы Марине Мнишек и ее ясновельможному роду это блюдо не имеет никакого отношения.

Мнишки делаются так – берется *пшеничная мука, яйца, творог, тертый картофель, молоко и соль.* Замешивается не слишком крутое тесто, из которого формуют небольшие шарики и жарят их до готовности в сливочном или растительном масле. Пропорции вариабельны, на усмотрение повара. Обычно на 3 части муки берется по 2 части творога и картофеля.

Утрибка — это блюдо из потрохов, рецепт которого забыт основательно. Забыт вместе с самим названием блюда. И если бы автору этой книги не посчастливилось однажды побывать в Одессе, и если бы поиски места, где можно вкусно пообедать не привели его в неприметный ресторанчик, расположившийся в подвале на Греческой улице близ Соборной площади, то рецепт утрибки не попал бы на страницы этой книги.

Автор специально не упоминает названия заведения. Во-первых, чтобы не быть уличенным в попытке скрытой рекламы, а во-вторых, чтобы не быть несправедливым к другим одесским ресторанам, харчевням, трактирам и кафе, где могла подаваться не менее вкусная и не менее аутентичная **Утрибка.**

Рецепт был сообщен автору шеф-поваром заведения. Имя шеф-повара по понятным соображениям не называется.

Ингредиенты:

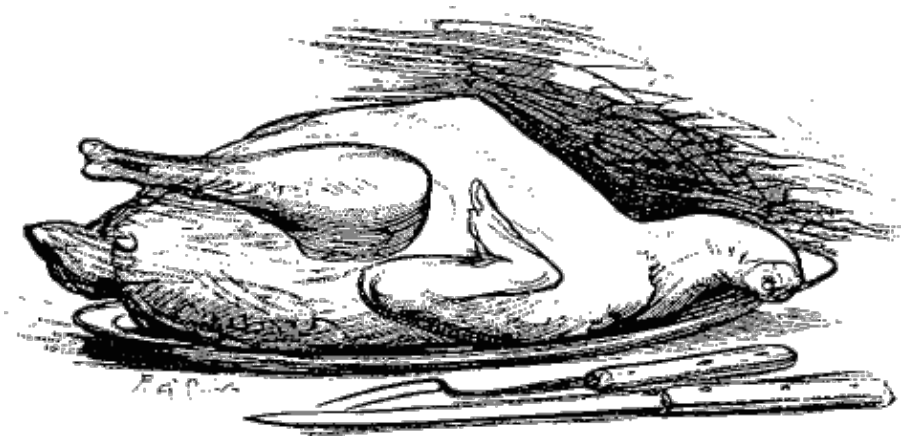
равные части телячьей или свиной печенки, почек и сердца (впрочем, печенки можно взять и побольше), кусок свиного сала, по весу составляющий примерно шестую

часть от суммарного веса основных ингредиентов, пара – тройка луковиц, 1 или чуть больше стакана крепкого мясного бульона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сало нарезаем кубиками и обжариваем в глубокой сковороде или сотейнике на среднем огне при частом помешивании. Когда сало «зазолотится» (люди, лишенные чувства прекрасного говорят, не «зазолотится», а «пожелтеет»), добавляем к нему нарезанные кубиками или «лапшой» сердце и почки и продолжаем жарить, часто помешивая. Примерно через четверть часа добавляем идентично нарезанную печень, мелко нарезанный лук, солим и перчим («Перцу лучше не жалеть! Это вам не сахар!») Обжариваем, все так же помешивая («А что вы хотели от этой утрибки? Чтобы она сама себя мешала?») еще минут пять, после чего вливаем доведенный до кипения бульон («Умоляю – не переборщите с бульоном, не то ваша утрибка будет смотреться юшкой!»), накрыть сковороду (сотейник) крышкой, убавить огонь до слабого и тушить до полной готовности, где-то с полчаса.

Автор искренне убежден, что величайший знаток и ценитель горячих закусок профессор Филипп Филиппович Преображенский, отведав подобного блюда, пришел бы в восторг!

«Смачного вам аппетиту!», как говорят в Одессе.



Без потроха и уха – не уха!

Блюда из субпродуктов – весьма важная составляющая почти всех национальных кухонь. Почти у каждого народа есть свое коронное блюдо из субпродуктов. У испанцев это жаркое и суп из бычьих хвостов или омлет с бычьими яйцами и мозгами. У англичан – пирог с говяжьими почками. У итальянцев – жареные мозги. У греков – легкие, печень и сердце ягненка, запеченные в бараньей кишке (ну чем не утрибка, скажите, пожалуйста?).

Когда-то субпродукты, чаще называемые потрохами, повсеместно и постоянно использовались и в русской кухне. Потом их употребление практически «сошло на нет».

Интересное объяснение этому дал Вильям Похлебкин в книге «Моя кухня и мое меню»: «При крепостном хозяйстве при забое скота на помещичьем дворе вся требуха, все субпродукты (голова, ноги ниже колен, внутренности, но без печени) отдавались народу, крестьянам, дворне, которая и готовила из этого ограниченного материала народные блюда. Все они были из субпродуктов в русской национальной кухне и все они исчезли после отмены крепостного права из русского питания».

Давно и незаслуженно забыт **Русский сальник**, представляющий собой «голубцы» из свиной требухи (печени, легких и сердца), гречневой крупы и лука, завернутые в сальную сетку (сальник). Приготовить его несложно. Сердце и легкие отваривают, а печень нарезают крупными кусками и обжаривают с нарубленным репчатым луком. Все это измельчают (можно – в мясорубке), солят и перчат. Добавляют загодя сваренную гречку, выкладывают фарш на сальную сетку и заворачивают по типу голубцов. Жарят на сковородке без добавления жира. Подавали сальник на стол с отварным картофелем и соленьями.

Ингредиенты:

примерно равные части телячьей или свиной печенки, легкого и сердца, сальная сетка, гречневой крупы столько, чтобы в сваренном виде она составляла примерно четвертую часть от всей начинки, черный молотый перец и соль.

Вот, напоследок, гусиные потроха от Елены Молоховец (имейте в виду, что в гусиные потроха входят и ножки с головкой!):

478. Гусиные потроха (т. е. ножки, крылышки, головка и проч.) с соусом из чернослива

Отварить гусиные потроха с кореньями и перцем. Разварить отдельно чернослив, смешать с бульоном, процедить, влить 1 стакан гусиной крови, 1/2 или 1 ложку уксуса, ложку муки, 2 толченые гвоздики, 3–4 куска сахара, размешать, вскипятить хорошенько,

процедить, облить сложенные на блюдо потроху и черносли́в.

Выдать:

Гусиные потроха. 1 морковь. 1 петрушку, порей. 1 луковицу. 8–10 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа, уксуса. 1 стакан гусиной крови. 1 ложку муки, 2 гвоздики. 3–4 куска сахара. 1 1/4 стакана черносли́ва, т. е. 1/2 фунта.

Осталась у нас рыба, приготовленная с хреном. Опять оставил нас в неведении Николай Васильевич, снова не упомянул – каким именно образом было приготовлено блюдо, столь усердно поедаемое многоуважаемым Иваном Ивановичем. Но – нам известно главное! Это была рыба с хреном и вариантов тут, собственно говоря немного.

Рыбу могли запечь.

Рыбу могли потушить.

Рыбу могли поджарить.

Некоторые из читателей могут припомнить и готовку на вертеле. «Да бог с вами! – всплеснет руками автор. – Помилуйте, какие вертелы? Где вы видели вертел на хуторах близ Диканьки? Что это вам: Сардиния, Прованс или Имеретия? Разве Гоголь писал о вертелах?! Никаких вертелов он не упоминал!»

Короче говоря – вот как готовится **Рыба печеная с хреном**. Взяли рыбу, почистили, выпотрошили, обсушили, сбрызнули уксусом, положили на смазанную сливочным или растительным маслом сковороду, облили тем же маслом сверху и поставили в духовку, нагретую до 150–180 градусов. Не забывайте время от времени поливать рыбу маслом. Примерно через сорок минут доставайте рыбу, щедро облейте ее подсахаренной сметаной, смешанной с натертым хреном (хрена не жалеть, не тот случай), и верните в духовку еще на пять минут.

К такой рыбе не сыскать гарнира лучше картофеля – отварного, печеного или жареного.

Если же мы нарежем нашу рыбу кусками и положим ее в сотейник, зальем сметаной, смешанной с хреном, посолим, закроем крышкой и будем тушить около часа на слабом огне, то получим **Рыбу тушеную с хреном по-деревенски.**

Ингредиенты:

Рыба (треска, карп, щука, судак, карась, лещ), масло сливочное или растительное, 1–2 (смотря сколько рыбы) стакана сметаны, по вкусу тертого хрена, немного уксуса, сахар, соль.

Ну а если мы пожарим нарезанную кусками рыбу в любом масле до готовности, а потом зальем сметаной, смешанной с хреном, посолим, закроем крышкой и будем тушить не более пяти минут, то у нас получится **Рыба жареная с хреном.**

Поверьте, все гениальное – просто. И вкусно!

Настала пора вслед за Гоголем перенестись с благословенных хуторов, расположенных близ Диканьки (название-то какое мелодичное – Ди-кань-ка! – напоминает перезвон бокалов за праздничным столом), в Санкт-Петербург, столицу Российской империи.

Цикл «Петербургских повестей» представляет собой особый, отдельный этап в творчестве писателя. Исследователи творчества Гоголя отдельно выделяют петербургский период его литературной деятельности.

Здесь нет такого буйства красок и цветов, как в «Вечерах». Здесь нет ловких парубков и гарных дивчин. Здесь не отведать галушек, мнишек и утрибки.

Мир стал плоским, серым и скучным, расчерченным на правильные квадраты столичных кварталов.

Там остался подлинный мир, осталась настоящая жизнь. Здесь же все призрачно, обманчиво, неверно. «Все перед ним окинулось каким-то туманом; тротуар несся под ним, кареты со скачущими лошадьми казались недвижными, мост растягивался и ломался на своей арке, дом стоял крышею вниз, будка валилась к нему навстречу, и алебарда часового, вместе с золотыми словами вывески и нарисованными ножницами блестела, казалось, на

самой реснице его глаз», – писал Гоголь в повести «Невский проспект», и продолжал: «Все обман, все мечта, все не то, чем кажется. Вы думаете, что этот господин, который гуляет в отлично сшитом сюртучке, очень богат? – Ничуть не бывало; он весь состоит из своего сюртучка. Вы воображаете, что эти два толстяка, остановившиеся пред строющеюся церковью, судят об архитектуре ее? – Совсем нет; они говорят о том, как странно сели две вороны одна против другой… Он лжет во всякое время этот Невский проспект, но более всего тогда, когда ночь сгущенною массою наляжет на него… и когда сам демон зажигает лампы для того только, чтобы показать все не в настоящем виде».

Но и здесь понимали толк в еде не хуже, чем в Диканьке и ее окрестностях. Правда, блюда были другими. В повести «Коляска» воспет один из роскошных обедов того времени. Правда, дан он был не в Петербурге, а в некоем городке Б., но, поверьте, обеду этому не зазорно было бы явиться миру и в самом Петербурге:

«Обед был чрезвычайный: осетрина, белуга, стерляди, дрофы, спаржа, перепелки, куропатки, грибы доказывали, что повар еще со вчерашнего дня не брал в рот горячего, и четыре солдата с ножами в руках работали на помощь ему всю ночь фрикасеи и желеи. Бездна бутылок, длинных с лафитом, короткошейных с мадерою, прекрасный летний день, окна, открытые напролет, тарелки со льдом на столе, отстегнутая последняя пуговица у господ офицеров, растрепанная манишка у владетелей укладистого фрака, перекрестный разговор, покрываемый генеральским голосом и заливаемый шампанским, – все отвечало одно другому. После обеда все встали с приятною тяжестью в желудках и, закурив трубки с длинными и короткими чубуками, вышли с чашками кофию в руках на крыльцо».

Начнем с **Фрикасе**. В переводе с французского, фрикасе – это всякая всячина. Изначально это было рагу из мяса цыпленка или молодого барашка, приготовленного в белом же соусе с добавлением сливок, затем фрикасе стали готовить из любого мяса. Делается оно так: мясо нарезается на небольшие кусочки, которые обжариваются в сливочном масле до появления золотистой корочки или отвариваются, а затем тушатся в соусе.

Вот рецепт белого соуса от Елены Молоховец.

И рецепт фрикасе от нее же.

195. Соус белый к вареной телятине, курице или индейке

Распустить 1 1/2 ложки масла, смешать с 3/4 стакана муки, вскипятить, развести 3 стаканами процеженного бульона от индейки или курицы, положить сметаны (кто хочет, ложки 2 маринованного крыжовника), прокипятить хорошенько, всыпать 1 чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки или укропа, соли, облить мясо, подавать на глубоком блюде или в салатнике.

Выдать:

1 1/2 ложки масла. 3/4 стакана муки.

1–1 1/2 стакана сметаны. (15–20 шт. маринованного крыжовника

№ 1503). Петрушки, укропа.

389. Фрикасе из грудинки или телячьей лопатки с рисом

Грудинку сварить, как сказано в предыдущем № 388 (не очень жирную грудинку разрезать на части по два ребра, раз вскипятить, снять накипь, вынуть, перемыть в холодной воде, посолить, налить тем же процеженным бульоном, варить с кореньями и пряностями до мягкости); ложку масла, ложку муки смешать, поджарить, развести 3–4 стаканами бульона, в котором варилась грудинка или вообще телятина, положить ломтика 2 лимона без зерен, вскипятить, процедить, всыпать немного зеленой петрушки, вбить 2–3 желтка, подогреть; мешая, облить на блюде грудинку, огарнировать в бульоне отваренным рисом.

Выдать:

Грудинку или 2 1/2 –3 фунта телятины. 1 морковь.

1/2 порея, 1/2 петрушки. 1/2 сельдерея. (1 луковицу). (1–2 шт. лаврового листа). (5–10 зерен англ. перца). 1 ложку масла. 1 ложку муки. 2–3 желтка. 1 стакан риса. Зеленой петрушки. 1 ломтик лимона.

Ингредиенты для Фрикасе из курицы:

курица, от 5 до 8 стеблей спаржи, горсть нарезанных шампиньонов, 2 столовые ложки сливочного масла. Для соуса, который мы приготовим несколько иначе, чем советовала Елена Молоховец (ведь многообразие вариантов есть не что иное, как путь к совершенству), надо будет взять: 4 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки муки, 1 стакан куриного бульона, 1 стакан сухого белого вина, сок половины лимона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу отвариваем в небольшом количестве воды, снимаем кожу, нарезаем на небольшие куски. Не слишком мелко нарезаем спаржу, смешиваем с измельченными шампиньонами и обжариваем до готовности в сливочном масле (2 столовые ложки).

В сотейнике или кастрюльке нагреваем оставшееся сливочное масло, высыпаем туда же при постоянном помешивании тонкой струйкой муку и, продолжая постоянно помешивать, доливаем куриный бульон и вино, после чего, помешивая уже не постоянно, но часто, тушим около четверти часа на слабом огне. Перед снятием с огня приправляем соус перцем и солью, а также добавляем лимонный сок.

В готовый соус кладем куриное мясо, тушеную спаржу и грибы и тушим на слабом огне от 5 до 10 минут, после чего сразу

же подаем на стол.

Принцип ясен – можно приступать к импровизации. Дерзайте! Пробуйте! Творите! Берите вместо курицы индейку, баранью грудинку или телячью лопатку, отваривайте или жарьте, но только не забудьте нарезать кусочками! Экспериментируйте с соусом, заменяйте сухое белое вино шампанским или мадерой, бросьте в соус щепотку сушеного орегано или толченого мускатного ореха… Фрикасе – это не догма, а огромное пространство для творчества! Успехов вам!

Термином «**желе**» обозначались самые разные заливные – рыбные, мясные, фруктовые. Начиная с холодца и заканчивая в бесконечности…

Студни, холодцы и желеобразные десерты широко распространены в наше время, вариантов, разновидностей и рецептов существует великое множество, поэтому мы не будем на них останавливаться подробно, а всего лишь насладимся чтением (не возбраняется насладиться и результатом!) аутентичных рецептов желе позапрошлого столетия, дошедших до нас благодаря Елене Молоховец.

948. Белое желе из вина

Примечание. 4 ножки телячьи очистить, вымыть, налить водой, разварить, процедить, застудить. Срезать сверху жир, разогреть, очистить 3–4 белками, процедить сквозь салфетку, влить в кастрюлю, уварить до 1 1/2 стакана, влить 1 1/2 стакана белого французского вина или рейнвейна и 1 1/2 стакана воды, 3/4 фунта сахара, тонко срезанную цедру с 1 лимона, сок из 2 лимонов, или вместо лимона положить толченой гвоздики или корицы, 1 белок, поставить на легкий огонь, пусть с одного бока кипит, пока не останется всего 4 стакана.

Если же желе чисто, то не надобно и белка, а взять сахарной или листок обыкновенной белой бумаги, вскипятить ее в воде, вынуть, перемыть в холодной воде, мелко истолочь в ступке, опустить в желе, вскипятить, вылить на салфетку, растянутую и привязанную к ножкам опрокинутой скамейки, пусть понемногу стекает. Чтобы, не меря бульон стаканом, уварить его ровно до 4 стаканов, лучше всего сделать следующим образом: влив в кастрюльку 4 стакана вина с водой, смерить лучинкой, положить все остальное, т. е. сахар, белки и проч., и варить пока не уварится до сделанного на лучинке значка; тогда процедить сквозь салфетку в форму и на лед; подавая, опустить форму на минуту в теплую воду, обтереть, выложить на блюдо.

Чтобы желе было золотистого цвета, поджечь 1 кусок мелкого сахара, развести 2 ложками воды, влив в желе, кипятить.

Вместо телячьих ножек можно и даже лучше всего употреблять телячий клей, так называемый жильотин, а

еще лучше рыбий клей, но уж это можно назвать прихотью, жильотин или телячий клей так хорошо приготовляется, что нисколько не уступает рыбьему клею, да к тому же и втрое дешевле, а именно 1 р. 60 к. фунт. Приготовляя желе из ягод или фруктов, надобно клей разварить спервa отдельно, уварить до 1/2 или 1 стакана, влить в сироп, из которого приготовляется желе, вскипятить, очистить, если надобно, белками, процедить.

На 6 человек надобно положить в желе зимой 10 золотников, а летом до 12 золотников клея, но не более, уварить до 4 стаканов.

От 7 до 9 человек взять 11/4 назначенной пропорции, уварить до 5 стаканов.

От 10 до 12 увеличить пропорцию в 11/2раза, т. е. > 6 >

От 13 до 15 взять 13/4 назначенной пропорции, т. е. > 7 >

От 16 до 18 и даже до 24 человек (если желе подается к ужину) увеличить пропорцию в 2 раза.

Взять, следовательно, 8 телячьих ножек или от 20 до 24 золотников клея, уварить до 8 стаканов, налить 1 большую форму и 12 маленьких формочек.

Пропорция бланманже увеличивается таким же образом.

Если желе подается двух цветов, пополам с бланманже или муссом, то взять желе половину назначенной пропорции, а другую половину – бланманже и т. д.

Следовательно, на желе из вина на 6 человек

Выдать:

4 телячьи ножки или лучше от 10 до 12 золотников клея. 3/4 фунта, т. е. 11/2 стакана мелкого сахара. 2 небольшие лимона, или гвоздики, или корицы. 11/2 стакана вина. 1 белок. 1 кусок сахара.

Если желе или бланманже подается к обеду, то на 24 человека надобно подать его на двух блюдах, в таком случае надо увеличить пропорцию почти в 3 раза, так, чтобы вышло 11 стаканов желе, т. е. на каждое блюдо по 6 стаканов, из которых выйдет 1 небольшая форма в 4 стакана, а из остальных 11/2стаканов 6 маленьких формочек, которые, выложив на блюдо, можно разрезать каждую вдоль пополам, или вместо формочек огарнировать желе компотом.

949. Красное желе из вина другим манером

Положить (на 6 человек) в кастрюлю 6 листочков белого и 4 листика красного жильотина, 3/4 фунта, т. е. 2 1/4 стакана кусками сахара, тонко срезанную желтую цедру с одного лимона, налить 4 полные стакана воды, вскипятить так, чтобы и клей, и сахар совершенно распустились; отставить кастрюлю от огня, выжать сок из одного лимона, не впуская зернышек, процедить сквозь тряпочку, влить 1 рюмку хереса, или 3/4 рюмки хереса и 1/4 рюмки рома или всего 3/4 рюмки рома, перелить в форму, поставить на лед.

Выдать:

3/4 фунта или 21/4 стакана кусками сахара. 10 листочков жильотина. 1 лимон, рюмку вина.

Елена Ивановна Молоховец – человек и кулинар

Все знают Пушкина, Гоголя, Тургенева, Чехова и прочих классиков, но далеко не всем знакома Елена Молоховец, автор популярнейшей, пережившей свое время книги «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве».

Совокупному тиражу этой книги позавидовал бы любой писатель. 20 мая 1911 года газета «Биржевые ведомости» сообщала читателям: «Завтра, 21-го мая, исполняется ровно 50 лет со дня появления в свете всем известной книги "Подарок молодым хозяйкам", составленной Е. И. Молоховец. Первое издание этой книги вышло 21-го мая 1861 года и с этой поры выдержало 26 изданий по 10 и 15 тысяч экземпляров, в общей сложности до 300 000 экземпляров… уголка в России нет и нет, пожалуй, семьи, где бы не было этой книги. И среди хозяек имя Е. И. Молоховец пользуется огромным авторитетом».

Эта книга сделала Елену знаменитой и богатой.

Елена Ивановна Бурман (такова девичья фамилия Елены Молоховец) родилась 28 апреля 1831 года в Архангельске в семье местного таможенного начальника. Девушка рано осталась без родителей. По ходатайству бабушки, взявшей на себя все расходы, четырнадцатилетняя Елена поступила в Смольный институт для благородных девиц в Санкт-Петербурге, где в полной изоляции от внешнего мира провела три года.

Елена закончила институт в 1848 году, вернулась на родину в Архангельск, где вскоре вышла замуж за городского архитектора Франца Францевича Молоховца, который был старше ее на одиннадцать лет. Спустя некоторое время чета Молоховец сменила суровый северный климат на более теплый и умеренный, переехав на жительство в Курск, где в 1861 году и вышел в свет «Подарок молодым хозяйкам».

«Кухня есть также в своем роде наука, – писала в предисловии Елена, – которая без руководства и если нельзя исключительно посвятить ей несколько времени, приобретается не годами, но десятками лет опытности, а этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, в особенности молодым супругам, и нередко приходится слышать, как в последствии времени расстройство состояния, а вследствие этого и разные неудовольствия в семейной жизни приписывают по большей части тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотела сама вникнуть и заняться хозяйством.

Предупредить эти дурные последствия или по крайней мере сделать шаг к уклонению их есть прямая моя цель и самое искреннейшее желание, и если книга моя достигнет хотя половины желаемой мною цели и принесет пользу моим соотечественницам, то я буду совершенно счастлива и это будет самой лучшей наградой за труды мои.

Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы доставить им случай без собственной опытности и в короткое время получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы тем

приохотить их заняться хозяйством».

Толково, практично, понятно. Тремя этими словами можно охарактеризовать кулинарную книгу Елены.

Выливайте кровь убитого скота под фруктовое дерево…

Складывайте салфетки треугольником и кладите их в полусантиметре друг от друга…

Откупоривайте бутылки, не брызгая на гостей…

Есть мороженое надо ложкой…

«Подарок» пополнялся, изменялся, совершенствовался и в результате уже на столетие пережил свою сочинительницу, скончавшуюся в декабре 1918 года.

Вторым, после ведения хозяйства, увлечением Елены Молоховец стал спиритизм, к которому она приобщилась после переезда в Петербург в 1866 году.

Семейная жизнь Елены сложилась не лучшим образом. Из десяти детей, только двое пережили ее. Франц Молоховец скончался в 1889 году. Силы для продолжения жизни Елена черпала в своем новом увлечении, сочиняя множество книг религиозно-философского направления: «В защиту православно-русской семьи», «Краткая история домостроительства вселенной (с приложением карты, в красках)», «Монархизм, национализм и православие», «Тайна горя и смут нашего времени и якорь спасения для посягающих на безверие, убийство, самоубийство и крайнюю безнравственность»…

Но вся Россия знала и помнила, точнее – знает и помнит ее только благодаря «Подарку молодым хозяйкам». У Елены нашлось множество подражателей-плагиаторов.

Некий Мороховец со своим «Новым подарком молодым хозяйкам».

Его собрат и почти однофамилец Мороховцов с «Полным подарком молодым хозяйкам».

Какой-то Малковец, автор «Дорогого подарка молодым хозяйкам».

И даже скромница (или все же – скромник), написавшая (написавший) «Настоящий подарок молодым хозяйкам», скрыв при этом свое имя за инициалами «Е. М».

Но всех переплюнул московский книгопродавец Коновалов, который выпустил «Новейшую поварскую книгу», составленную «НЕ Молоховец».

Елена по мере сил боролась с плагиаторами и обманщиками. Ставила на первых страницах своих книг оттиск личного автографа, угрожала подать в суд, посредством прессы обращалась к читателям…

Но время расставило все по своим местам, воздав каждому по

его заслугам. Плагиаторы давно забыты, а Елену Молоховец вспоминает добрым словом не одно поколение кулинаров, гурманов и просто тех, кто любит приготовить для себя нечто вкусненькое и в полной мере насладиться результатом своего творчества, основанном на щедром даре Елены Молоховец.

Пора снова вспомнить о винах – в цитате из «Коляски» упоминаются лафит и мадера. О лафите уже упоминалось, а вот о **мадере** пока что не было сказано ни слова. Пора, однако…

Мадера – по вкусу немного напоминающая херес, относится к креплеными винам. Впервые мадера появилась на португальском острове Мадейра, от которого и получила свое имя.

При производстве мадеры используется совершенно уникальная, особая технология, называемая «мадеризацией». Три источника, три составные части мадеризации вина – это повышенная температура, доступ кислорода и дубильные вещества.

Согласно красивой старинной легенде (некрасивых легенд, кажется, не существует), некий португальский торговец однажды отправил покупателю в Индию большую партию вина. Пока нагруженный бочками парусник в обход Африки (Суэцкого канала тогда не существовало) доплыл до Индии, тамошний покупатель скончался, и вино пришлось везти вино обратно на Мадейру.

Несчастный торговец, узнав о возврате товара, пришел в ужас. Он не сомневался, что вино, остававшееся без присмотра в течение столь длительного времени, испортилось. Убытки были столь велики, что, искренне считавший себя разорившимся торговец решил свести счеты с жизнью.

Ангел-хранитель надоумил его перед смертью все же попробовать вина. Не исключено, что несчастный хотел попросту отравиться испорченным вином и умереть. Так или иначе, но одна из бочек была открыта, и… все закончилось наилучшим образом.

Вино оказалось превосходным!

Мнимый банкрот изрядно увеличил свое состояние!

Одним сортом вина в мире стало больше! И какого вина!

Поначалу никто не мог уразуметь, каким образом вино дошло до подобной кондиции. Вначале сочли, что виной всему продолжительная непрерывная качка и соорудили качающиеся стеллажи для бочек, работавшие по принципу гигантского маятника. Однако на деле от качки не было никакой пользы.

Виноделы стали думать дальше и решили, что причина кроется в тропическом тепле и вынесли бочки с вином из

традиционных подвалов на солнце, а для того чтобы процесс не прерывался в холодную погоду, которая стоит на Мадейре довольно долго, придумали специальные мадерные термокамеры для искусственного подогрева вина…

Португальская мадера чуть было не стала русским национальным напитком. Это не преувеличение – на всем протяжении XIX века в России это вино по объему импорта стояло на втором месте после шампанского. Делайте выводы…

Особняком в творчестве Гоголя стоят «Мертвые души» – самое крупное, самое масштабное произведение писателя, и, к глубочайшему сожалению потомков, не дошедшее до нас в полном объеме. (Ах, Николай Васильевич, Николай Васильевич, ну неужели вам нечем больше было печку топить? Обратились бы к тому же Аксакову, разве он пожалел бы для вас дровишек по старой памяти?)

«Мертвые души» – это поэма, написанная прозой, и какой прозой! Поэма гурманства в чистейшем его виде!

«Автор должен признаться, что весьма завидует аппетиту и желудку такого рода людей. …Как ни в чем не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовьим плесом, так что вчуже пронимает аппетит, – вот эти господа, точно, пользуются завидным даянием неба!»

О стерляжьей ухе мы уже говорили, о расстегаях поговорим позже, когда дойдем до творчества Владимира Гиляровского, а сейчас поговорим о **Кулебяке**, точнее – о **Кулебяках**.

Этим вкусным русским словом называют закрытый (в отличие от расстегаев) пироги с сытной, вкусной, ни в коем случае не сладкой, начинкой.

– Это же пирог! Обыкновенный пирог! – скажут некоторые и будут правы.

Почти правы, поскольку от обычного дрожжевого пирога кулебяка отличается, во-первых, более крутым тестом, а, во-вторых, гораздо большим содержанием начинки. Гораздо большим!

Для того чтобы сделать дрожжевое тесто более крутым, в него добавляют побольше муки. Благодаря «крутости» теста кулебяка хорошо держит форму, и оттого можно выпекать ее в различных формах – рыбы, ларца, дворца и вообще всего, чего пожелает душа и что подскажет фантазия. Но классической формой

кулебяки традиционно считается вытянутая «пирожкообразная» форма. Этакий пирожок-великан на шесть, а то и двенадцать персон.

Кулебяка похожа на жизнь – она может быть как очень простой, так и очень сложной.

Наиболее простым и экономичным вариантом этого блюда считается кулебяка капустная. Вдобавок эта кулебяка весьма просто готовится – заворачивают в пласт раскатанного теста начинку из тушеной капусты (можно с добавлением крутых мелко нарубленных яиц) и выпекают в печи или духовке. Получается вкусно и не слишком калорийно. Желающие сбросить толику веса, могут взять этот рецепт на заметку.

А вот настоящая, грандиозная, так называемая праздничная русская кулебяка представляет собой весьма сложное блюдо. В нее закладывают не одну, а сразу несколько видов начинок. Согласно традициям, начинки эти прослаивают заранее испеченными блинчиками.

Чем же на Руси было принято начинять кулебяки? О, вариантов имелось великое множество – от телятины, смешанной с луком и морковью, до гречневой каши с красной икрой или красной рыбой. Представляете себе диапазончик? То-то же… К тому же начинки можно и нужно было комбинировать, практически в любых сочетаниях.

Как пекут кулебяки? Перво-наперво нужно приготовить крутое дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной не более сантиметра, выложить заранее приготовленные начинки (или одну начинку), соединить края теста и тщательно их скрепить. Затем следует положить кулебяку так, чтобы шов оказался снизу, и дать ей с часок «расстояться». Впрочем, этим этапом можно пренебречь без ущерба для качества.

При желании можно украсить поверхность кулебяки разнообразными фигурками из теста – листочками, косичками, цветочками.

Ингредиенты для кулебяки с сомовьим плесом:

Для теста берут: 1 чайную ложку соли, 5 грамм дрожжей, 2 куриных яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 стакан муки высшего сорта, кусок сливочного масла, размером со сливу, полтора стакана молока.

Для блинов (при желании, точнее – при его отсутствии, можно преспокойно обойтись и без них): 1 куриное яйцо, полстакана муки, стакан молока, пару столовых ложек сливочного масла, пол чайной ложки сахара, щепотку соли.

Для начинки: стакан риса, половину небольшого кочана капусты, немного сливочного масла, плес среднего сома, 6 луковиц, пучок зелени петрушки, немного зелени базилика, 1–2 штуки лаврового листа, 5–6 зерен черного перца, половину лимона, желтки 8-10 яиц, 2 зубчика чеснока, щепотку имбиря, щепотку шафрана, треть стакана сливок, стакан сметаны, соль.

Перед закладкой в печь (духовку) кулебяку смазывают яичным желтком (для глянца), протыкают зубочисткой, иголкой или вилкой в нескольких местах, чтобы дать возможность выхода пару при готовке.

Применительно к рыбе слово «плес» или «плеск» означало хвост. «Вкус сомовий груб и неприятен, но его плесо, или хвост, весь состоящий из позвоночной кости и жира, имеет превосходный вкус», – писал Сергей Аксаков в своих «Записках об уженье рыбы».

Чтобы приготовить блинчики, следует взбить желток, посолить его, добавить к нему молоко, сахар, масло и муку. Когда

тесто будет как следует перемешано, добавить взбитый белок и еще раз хорошенько перемешать. Из получившегося теста на разогретой и смазанной маслом сковороде выпечь тоненькие блины (печь их только с одной стороны!).

Начинка готовится так. С сомовьего хвоста снимают кожу, кладут его в воду и варят с 2 луковицами, лавровым листом, перцем и солью. Для того чтобы избавиться от специфического «тинного» запаха, присущего сому, следует добавить в воду сок половины лимона (а при отсутствии под рукой лимона – рюмку огуречного рассола). Когда рыба будет готова, надо вытащить хребтовую кость, остудить, измельчить ее при помощи мясорубки, вбить в фарш яичные желтки и измельченные чеснок, петрушку, базилик. Добавить в фарш имбирь и немного сливок.

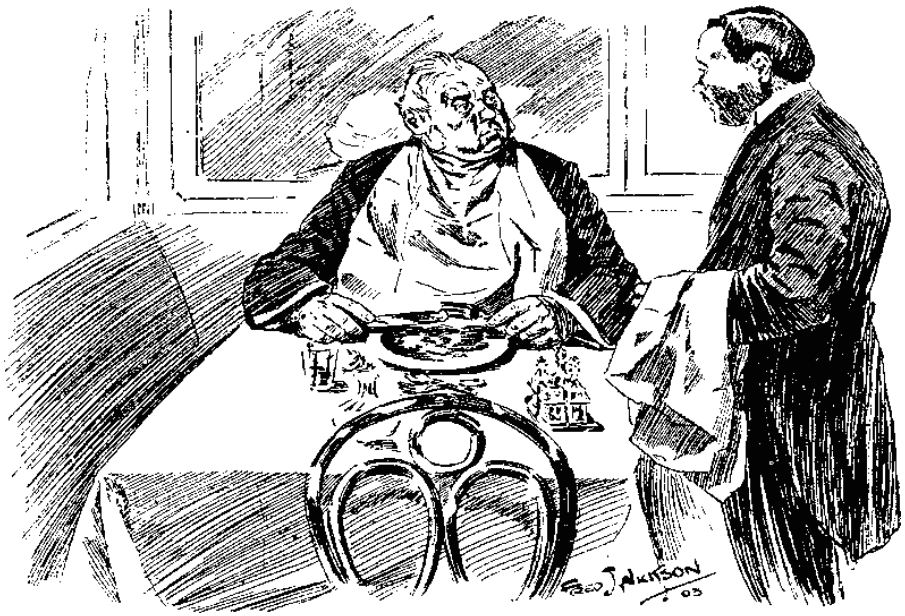
Нашинковать и потушить на масле измельченные капусту и оставшийся лук, сварить рассыпчатый рис. В лук и капусту вмешать 3–5 яичных желтков, а рис окрасить шафраном.

Муку просеять, всыпать в миску, вбить в нее яйца. Помешивая, тонкой струйкой влить молоко, добавить соль, сахар и дрожжи, снова перемешать. Добавить масло и сделать крутое тесто (но не слишком уж перебарщивайте с «крутостью» – ваше тесто не должно напоминать футбольный мяч). Тесто скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить в тепло на час-полтора. По мере поднятия тесто размешивают, «обминают», повторяя эту процедуру 2–3 раза.

Готовое тесто разделить на две примерно равные части. Один кусок раскатать толщиной в сантиметр и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Положить на тесто слой риса, затем слой плеса, за ним – слой капусты с луком. При желании (и наличии блинчиков) отделить слои начинки друг от друга блинчиками. В этом случае первый слой укладывается неравномерно – с одной стороны противня выше, а с другой ниже, чтобы получилось нечто вроде «скошенной горки». Слой следующей начинки укладывать так же неравномерно, но «углом» в противоположную сторону и т. д. Неизвестно, какой в этом смысл, но традиции предписывают именно такой способ выкладки начинки на блины. Как говорится – «без затей работа в тягость».

Последний слой начинки следует полить сметаной.

Раскатать оставшуюся часть теста в прямоугольник больше первого, накрыть им начинку и плотно защипать края (можно сделать это фигурно – «косичкой»). Смазать кулебяку яйцом (желтком). Сделать проколы вилкой сверху и (желательно) по бокам, после чего поставить в предварительно разогретую до 200–220 градусов духовку и выпекать около 40–45 минут.



Продолжаем читать «Мертвые души»:

«Размотавши косынку, господин велел подать себе обед. Покамест ему подавались разные обычные в трактирах блюда, както: щи с слоеным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких неделей, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам; покамест ему все это подавалось, и разогретое и просто холодное, он заставил слугу, или полового, рассказывать всякий вздор о том, кто содержал прежде трактир и кто теперь, и много ли дает дохода, и большой ли подлец их хозяин; на что половой по обыкновению отвечал: «О, большой, сударь, мошенник».

Щи (устар. «шти») – национальное русское блюдо, разновидность заправочного супа, отличительным признаком которой является кислый вкус, достигающийся благодаря использованию капусты или зелени шпината, щавеля и крапивы.

Щи в старину варили самые разные. Варили щи серые из молодой капустной рассады, щи сборные, согласно старинному рецепту, «для оных употребляется говядина, свежина, ветчина и баранина, кусками изрезанная, гусь и две курицы целых», щи ленивые, ингредиенты для которых нарезались очень крупно – кочан капусты разваливался на четыре части, а морковь и лук рубились пополам.

Правда, Елена Молоховец советовала все же приложить к ленивым щам побольше трудов:

40. Щи ленивые

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с верхним жиром, с кореньями и пряностями, процедить. 1/2 большого кочна свежей капусты очистить, разрезать кусков на 20, опустить в процеженный бульон; сварить на легком огне до мягкости; 1/2 ложки масла смешать с 1 ложкой муки, положить в бульон, вскипятить раза два; подавая, всыпать зеленой петрушки и немного мелкого простого перца.

Выдать:

2 1/2 –3 фунта говядины. 2 моркови. 1 порей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 1 брюкву или репу. 2–3 шт. лаврового листа. 1/2 большого кочна капусты. 1/2 ложки масла. 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Простого перца зерен 5–6. 1/2 стакана сметаны. Соль.

По воспоминаниям историка и генерала Николая Дубровина, жившего в XIX веке, на Святой неделе зеленые щи и зеленый соус «были так же неизбежны за обедом, как красные яйца и кулич». Зеленые щи готовили из листьев шпината, щавеля и (или) молодой крапивы. К этой разновидности щей непременно подавались сваренные вкрутую яйца.

Елена Молоховец отдельно приводила в своей книге рецепт крапивных щей и отдельно – щей из щавеля:

36. Щи зеленые из крапивы

Сварить бульон из 2 1/2 фунтов говядины и 1 фунта ветчины, с кореньями и пряностями, процедить.

Когда бульон будет готов, взять 2 фунта молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в кипяток, сварить до мягкости, но не под крышкой, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, выжать, изрубить мелко, протереть сквозь сито. Положить в кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарить, положить крапиву, развести бульоном, вскипятить, мешая; в суповую миску всыпать зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подать к ним ломтиками нарезанную ветчину, или крутые надвое разрезанные яйца, или пирожки, или свиные сосиски.

Выдать:

2 1/2 фунта говядины. 1 фунт ветчины. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. 2 луковицы. Укропа 1 лот или более (т. е. целую горсть). 10–12 зерен англ. перца. 2 фунта крапивы. 1/2 ложки масла. 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Сметаны 1/2 –1 1/2 стакана. 6 яиц или 1 фунт свиных сосисок. Или пирожки.

37. Щи из щавеля, мясные или без мяса

Сварить бульон из 2 1/2 фунта говядины, прибавить, кто хочет, 1 фунт ветчины, немного кореньев, сушеных грибов, укропа и ячневых круп, процедить; 1 фунт чисто перебранного щавеля вымыть, выжать, мелко изрубить, поджарить слегка в 1 ложке масла, опустить в бульон, сварить, потом влить сметаны, еще раз вскипятить, положить мелко нашинкованные отваренные

грибы.

Эти щи можно варить также из 3 фунтов хорошей солонины, которую, вынув из щей, подать на второе блюдо.

Эти щи варятся и без говядины; в таком случае положить более грибов, т. е. с 1/4 фунта. К ним подаются фаршированные яйца № 147, крутые надвое порезанные яйца, фрикадельки № 120–122, разные пирожки, или жареная каша из гречневых круп № 128.

Выдать:

21/2 фунта говядины и 1 фунт ветчины. Или 3 фунта солонины. 1 сельдерей. 2 луковицы. 1/8 фунта сушеных грибов. Укропа. 3/8 стакана ячневых круп. 10–12 зерен англ. перца. 1 фунт чисто перебранного свежего щавеля или 2 ложки маринованного. 1/2 –1 ложку масла. 1/2 или 2 стакана сметаны.

Русские солдаты во время войны 1812 года за неимением капусты придумали квасить виноградные листья и варить из них вполне съедобные, если не вкусные, щи.

А вот что вспоминала хорошо знавшая Александра Пушкина фрейлина двора Александра Смирнова-Россет (поговаривали, что у нее с поэтом был бурный, страстный, но не очень долгий роман): «Хотя летом у нас бывал придворный обед, я все же любила обедать у Пушкиных. У них подавали зеленый суп с крутыми яйцами, рубленые большие котлеты со шпинатом или щавелем и на десерт варенье из белого крыжовника».

Существовали еще и так называемые «двойные щи», зимнее блюдо, совершенно забытое в наши дни. Варились они в два приема, оттого-то и назывались двойными. Сначала варились обычные щи из говядины, свежей капусты, моркови, лука и репы. Щи варились, но на стол не подавались – а выставлялись до следующего дня в глиняном горшке на мороз. Наутро замерзшие щи разогревались, твердые компоненты – мясо и овощи – протирались сквозь частое решето, возвращались в бульон и уже на этой жиже, словно на простой воде, варились новые щи с новой говядиной, новой капустой и т. д.

Многие путешественники зимой брали с собой в дорогу замороженные щи. На станциях и в гостиницах от здорового круга замороженных щей откалывалось требуемое количество, разогревалось и с аппетитом поедалось. Разумеется, домашние щи не шли ни в какое сравнение с трактирными.

«Путешествие наше из степной деревни в Москву продолжалось от 5-ти до 6-ти суток; но мы, дети, этим не

скучали, находя развлечение в каждой безделице, – вспоминала одна из писательниц позапрошлого века. – Если ехали зимой, по санному пути, брали с собой повара, который заранее дома заготовлял всякую дорожную съестную провизию, а главное – замороженные щи, в которых обыкновенно варились кислая капуста, клалась говядина, баранина, гуси, утки, индейки, куры; потом все это вместе замораживалось, а на станциях, т. е. в деревнях, где кормили лошадей днем или где ночевали, отрубали часть замороженной массы, разогревали на крестьянской печи: каждый из нас выбирал себе из щей кусок мяса по вкусу. И как вкусны были эти щи!»

Заведя разговор о щах, невозможно пройти мимо рецепта **Щей из квашеной капусты со сметаной**

Ингредиенты:

большая миска с верхом квашеной капусты, 1 средняя по размеру морковь, 1 луковица, немного корня петрушки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, полстакана сметаны, немного свежей зелени петрушки, соль и сахар по вкусу.

Квашеную капусту надо промыть, выложить в глубокую сковороду или сотейник, залить двумя стаканами воды (можно вместо воды взять мясного бульона), добавить сливочное масло, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне примерно в течение часа, время от времени помешивая. Затем капусту следует переложить в кастрюлю, залить водой (бульоном), добавить измельченные и поджаренные в сливочном масле коренья и лук и варить до полной готовности (не менее получаса) на слабом огне. В конце варки добавить пряности, поджаренную

мучную заправку, соль и сахар по вкусу.

Сняв с огня, щам дают возможность настояться в течение получаса, после чего подают на стол. Разлитые по тарелкам щи заправляют сметаной и посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

Слоеные пирожки были любимы трактирщиками, потому что слоеное тесто долго хранится. «…Нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких неделей» Гоголь писал не для красного словца, а писал со знанием дела. Ему приходилось много путешествовать, и, должно быть, не раз чуть не ломал он зубы об эти самые слоеные пирожки и не раз в досаде стучал ими по столу, подзывая чересчур бережливого трактирщика, чтобы устроить ему выволочку.

В наше время слоеное тесто можно купить в замороженном виде и не утруждать себя его приготовлением. Раньше же его приходилось делать самим.

Засучиваем рукава и беремся за дело. Учтите – придется как следует попотеть! Без труда, как говорится… Недаром же трактирщики XIX века сберегали слоеные пирожки чуть ли не по полгода. Не в одной лишь рачительности было дело, но еще и в том, что им не хотелось лишний раз затевать возню со слоеным тестом.

Кто одумался – может отправляться в супермаркет за замороженным слоеным тестом.

Остальные замешивают крутое тесто и раскатывают его тонко-претонко.

Ингредиенты для слоеного теста для пирожков:

на полстакана воды взять около двух стаканов муки, а также двухсотграммовую пачку сливочного масла. Не

забудьте и про 1 куриное яйцо для смазывания пирожков сверху, чтобы они блестели.

Раскатали? Дыр и разрывов нет? Молодцы! Слегка посыпьте тесто мукой.

Теперь выложите на тесто немного масла, закройте масло краями теста (сложите пласт вдвое), раскатайте, снова слегка посыпьте мукой, сложите, снова раскатайте, снова посыпьте мукой, снова положите масло, снова сложите вдвое…

При этом хорошо подбадривать себя какой-нибудь энергичной песней. По мнению автора этой книги, наилучшим образом подходит вот это: «Эх раз, да еще раз, да еще много-много раз!..».

Не надейтесь повторить процесс меньше шести раз, иначе выйдет халтура, а не слоеное тесто!

С готовым тестом делайте что хотите – нарезайте его прямоугольниками, кружочками, ромбиками, начиняйте, чем только взбредет в голову (пожалуйста, следуйте этому совету разумно – смесь из канцелярских скрепок и кнопок, приправленная лаком для ногтей, для начинки не годится). Можно просто убрать тесто в морозилку и жить, зная, что оно ждет своего часа в вашем холодильнике. А этот час придет, он обязательно настанет, даром что ли вы потратили столько трудов?

Оцените, пожалуйста, разнообразие начинок для слоеных пирожков, предлагаемых Еленой Молоховец:

150. Пирожки из слоеного теста с мозгами

Испечь слоеные пирожки, как сказано в № 149 (да-да – сначала пирожки пекутся, а затем начиняются мозгами!). Мозги опустить в кипяток с уксусом,

солью, лавровым листом и перцем. Варить около 10 минут, вынуть осторожно, опустить в холодную воду, остудить, нарезать мелкими кусочками. 1 мелко нарезанную маленькую луковицу поджарить в 1/2 ложке масла, всыпать 2 полные чайные ложечки муки, 1/2 стакана сметаны вскипятить мешая, положить мозги, всыпать 1/10 мускатного ореха, мелко изрубленного укропа, соли, несколько капель лимонного сока, поставить на плиту, но далеко от огня.

Нафаршировать испеченные пирожки; если остыли, вставить в печь на 5 минут; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой.

Выдать:

Мозги из 2-х телячьих голов или 1 бычачьей. Уксуса, лаврового листа, перца, соли. 1 луковицу. 1/2 ложки сливочного масла. 2 полные чайные ложки муки. 1/2 стакана сметаны. Мускатного ореха. Укропа. 1/4 лимона…

151. Слоеные пирожки с фаршем из телятины или говядины

1/4 фунта свежего почечного сала изрубить, истолочь в ступке, нагревая пестик в горячей воде, 1/4 фунта сырой телятины изрубить мелко, смешать с французской булкой, намоченной в молоке или в воде и выжатой, с 1 маленькой испеченной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом или зеленой петрушкой, все это размешать. Раскатав слоеное тесто № 149 в 1/2 пальца толщины, вырезать маленьким стаканчиком кружки, намазать кружок яйцом, положить на него шарик фарша, прикрыть другим кружком, смазать сверху яйцом и вставить тотчас в горячую печь (пирожков 15). Подавая, можно посыпать жареной зеленой петрушкой.

Фарш из говядины: вареной или сырой говядины с 1/2 фунта мелко изрубить, небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, смешать с говядиной, можно прибавить к ней 1 маленькую вымоченную селедку или сардинок.

Выдать:

На фарш из телятины: 1/4 фунта почечного сала. 1/4 фунта сырой телятины. 1/4 франц. булки. 1 луковицу. Перца, соли. 1 яйцо. Укропа и зеленой петрушки.

На фарш из говядины: 1/2 фунта вареной говядины.

1 луковицу. 1/8 фунта масла. 1 небольшую селедку или сардинок штук 6.

152. Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня

Рыбу очистить, раз вскипятить, нарезать кусочками, выбрать все кости, мелко изрубить, посолить. 1 луковицу, мелко изрубленную, поджарить в масле, в этом самом масле поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, нафаршировать круглые испеченные пирожки из слоеного теста, поставить в печь минут на 5; подавая, посыпать их сухарями или зеленой жареной петрушкой или нафаршировать сырые пирожки и испечь.

Выдать:

На фарш: 1 фунт сырой щуки или окуней. 1 луковицу. 1/8 фунта масла. 1 яйцо. Перца, соли. 2–3 сухаря или зеленой петрушки и 1/2 ложки масла или фритюра.

153. Слоеные пирожки с фаршем из налима

1 фунт налима очистить, посолить, слегка поджарить в 1 ложке масла, вынуть кости, мелко изрубить. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, смешать с рыбой, положить перца, соли, отдельно отваренную и изрубленную печенку из налима, влить 1 ложку сметаны, 1 желток, разогреть, мешая, нафаршировать слоеные пирожки в виде книжки, испечь, вставить в печь минут на 5.

Выдать:

1 фунт налима. 1 луковицу. 1/4 фунта масла. Перца, соли. Печенку из налима. 1 ложку свежей сметаны. 1 желток…

154. Слоеные пирожки с грибным фаршем

1 луковицу поджарить в 2 ложках масла, всыпать муки или мелко истолченных сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, английского перца, прибавить, кто хочет, 1 крутое, мелко изрубленное яйцо, мешать на огне, пока не погустеет, отставить, нафаршировать испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, или круглые пирожки из заварного теста.

Выдать:

1/4 фунта сушеных грибов. 1/4 фунта масла. 1/2

ложки муки, или 2–3 сухаря. 2–3 ложки сметаны. Соли и английского перца. 1 яйцо…

155. Слоеные пирожки с раковым фаршем

Из 20 отваренных раков вынуть шейки и крупные ножки, изрубить, поджарить в 1 ложке ракового масла с 1 ложкой муки, потом положить ложки 2 сметаны, соли, мускатного ореха, смешать, вскипятить, когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, как только погустеет, нафаршировать слоеные пирожки в виде книжки, испечь. См. № 149.

Выдать:

20 раков. 1/8 фунта ракового масла. 1 ложку муки. Ложки 2 сметаны. Соли, мускатного ореха. 2 желтка…

156. Слоеные пирожки с фаршем из печенки, с ромом и мадерой

1 телячью печенку нарезать тонкими ломтиками, 1/8 фунта шпика, 1 луковицу мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить английского перца, лаврового листа, соли, поставить под крышкой на сильный огонь, смотреть, чтобы не пригорело; когда печенка будет готова, т. е. подрумянится, слить жир, выложить на стол, мелко изрубить, истолочь все вместе в ступке, прибавить 1 ложку вымытого масла, 1/4 французской булки, намоченной и выжатой, перетолочь еще раз, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошего рома, всыпать мускатного ореха, соли, нафаршировать испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, вставить в печь минут на 5. Подаются к супу a la tortue, к супу валахскому, к супу виндзор № 8.

Выдать:

1 телячью печенку. 1/8 фунта шпика. 1 луковицу. 8–10 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа, соли. 1/8 фунта масла. 1/4 франц. булки. 1 рюмку мадеры. 1 ложку рома. Мускатного ореха. Укропа или зеленой петрушки.

157. Пирожки с капустой

Приготовить слоеного теста, вырезать большим стаканом кружочки, положить их в жестяную круглую глубокую формочку, положить фарш, накрыть таким же кружочком, слепить края, выложить пирожок на стол и

так поступить со всеми следующими, числом от 12 до 15 шт., смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую печь.

1 маленький кочан капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать, 1 мелко изрубленную луковицу слегка поджарить в 2 ложках масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленные крутые яйца, размешать.

Выдать:

На фарш: 1 маленький кочан капусты. 2 ложки масла. 1 луковицу. 2–3 яйца. Соли, немного перца…

Пуляркой, пулярдой или пулярдкой (производные от французского «*poularde*» – курица) называлась жирная откормленная курица.

Жарили ее в печи, без особых затей. Ощипывали, потрошили, промывали, осушали, солили, обвязывали пергаментной бумагой, смазанной маслом или другим пищевым жиром (но ни в коем случае не рыбным!) и жарили на вертеле, периодически поливая маслом, или же на противне. Готовую пулярку подавали с различными соусами.

Мозги вначале отваривали, а потом жарили. Так они получались мягкими, нежными.

Но прежде всего их замачивали на час в холодной воде. Затем мозги очищали от пленок, клали в кастрюлю, заливали холодной водой так, чтобы они были ею полностью покрыты, добавляли в воду 1–2 столовые ложки уксуса, 2–3 лавровых листочка, несколько горошин черного перца и соль. После закипания воды огонь убавляли до среднего и продолжать варили мозги еще полчаса. Готовые мозги извлекали из отвара, обсушивали салфетками, нарезали на ломтики, посыпали солью и молотым черным перцем, обваливали в муке или панировочных сухарях и обжаривали в сливочном (растительном) масле на разогретой сковороде.

Ингредиенты:

1 шт. мозгов. 2–4 ст. ложки муки или панировочных сухарей. 1–2 ст. ложки уксуса. 2 ст. ложки сливочного или растительного масла. 2–3 лавровых листочка, несколько горошин черного перца, немного черного молотого перца, соль.

На гарнир к мозгам чаще всего подавались картофель (отварной или жареный) или отварной зеленый горошек. Горошек отваривали в подсоленной воде, предварительно вылущив или прямо в стручках. Варили его до мягкости и сразу подавали к столу.

Ну, а теперь прошу вас на обед к Собакевичу. Помните этого господина, который «был похож на средней величины медведя»? Он и обедал по-медвежьи – просто и основательно.

«– Щи, моя душа, сегодня очень хороши! – сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. – Эдакой няни, – продолжал он, обратившись к Чичикову, – вы не будете есть в городе, там вам чорт знает что подадут!

– У губернатора, однако ж, недурен стол, – сказал Чичиков.

– Да знаете ли, из чего все это готовится? вы есть не станете, когда узнаете.

– Не знаю, как приготовляется, об этом я не могу судить, но свиные котлеты и разварная рыба были превосходны.

– Это вам так показалось. Ведь я знаю, что они на рынке покупают. Купит вон тот каналья повар, что выучился у француза, кота, обдерет его, да и подает на стол вместо зайца.

– Фу! какую ты неприятность говоришь! – сказала супруга Собакевича.

– А что ж, душенька, так у них делается; я не виноват, так у них у всех делается. Все, что ни есть ненужного, что Акулька у нас бросает, с позволения сказать, в помойную лохань, они его в суп! да в суп! туда его!

– Ты за столом всегда эдакое расскажешь! – возразила опять супруга Собакевича.

– Что ж, душа моя, – сказал Собакевич, – если б я сам это делал, но я тебе прямо в глаза скажу, что я гадостей не стану есть. Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа. Возьмите барана, – продолжал он, обращаясь к Чичикову, – это бараний бок с кашей! Это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется! Это все выдумали доктора немцы да французы; я бы их перевешал за это! Выдумали диэту, лечить голодом! Что у них немецкая жидкокостая натура, так они воображают, что и с русским желудком сладят! Нет, это все не то, это все выдумки, это все… – Здесь Собакевич даже сердито покачал головою. – Толкуют – просвещенье, просвещенье, а это просвещенье – фук! Сказал бы и другое слово, да вот только что за столом неприлично. У меня не так. У меня когда свинина, всю свинью давай на стол; баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся! Лучше я съем двух блюд, да съем в меру, как душа требует.

Собакевич подтвердил это делом: он опрокинул половину бараньего бока к себе на тарелку, съел всё, обгрыз, обсосал до последней косточки.

«Да, – подумал Чичиков, – у этого губа не дура»…

За бараньим боком последовали ватрушки, из которых каждая была гораздо больше тарелки, потом индюк ростом в теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печенками и ни весть чем, что все ложилось комом в желудке. Этим обед и кончился; но когда встали из-за стола, Чичиков почувствовал в себе тяжести на целый пуд больше. Пошли в гостиную, где уже очутилось на блюдечке варенье, ни груша, ни слива, ни иная ягода, до которого, впрочем, не дотронулись ни гость, ни хозяин. Хозяйка вышла с тем, чтобы накласть его и на другие блюдечки. Воспользовавшись ее отсутствием, Чичиков обратился к Собакевичу, который, лежа в креслах, только покряхтывал после такого сытного обеда и издавал ртом какие-то невнятные звуки, крестясь и закрывая поминутно его рукою. Чичиков обратился к нему с такими словами:

– Я хотел было поговорить с вами об одном дельце.

– Вот еще варенье! – сказала хозяйка, возвращаясь с блюдечком: – редька, вареная в меду!».

Блюдо с домашним именем **Няня** (так и хочется воскликнуть: «Где же кружка?») представляет собой бараний желудок, начиненный гречневой кашей в смеси с субпродуктами – мозгами, почками, ушами (иногда, редко – и языком с печенью) и ножками. Во времена Гоголя няня считалась довольно дорогим блюдом, которое подавалось на барский стол и считалось чем-то вроде деликатеса.

Готовим **Няню**!

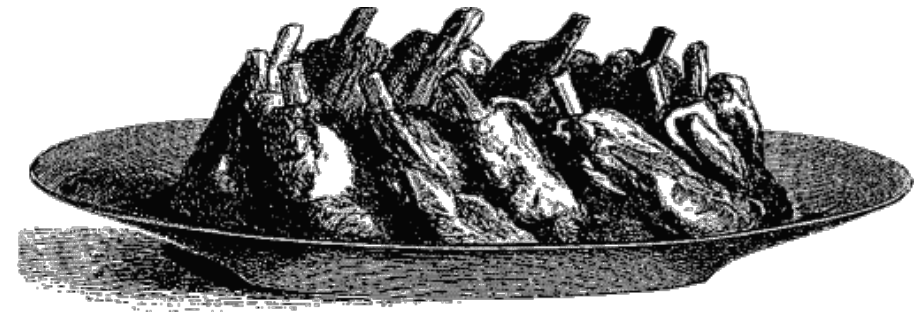
Ингредиенты:

баранья голова, 2 ножки барана, бараний желудок, полтора стакана гречки-ядрицы, 3–4 луковицы, кусок сливочного масла, размером с куриное яйцо, 5 куриных яиц, черный молотый перец, соль.

Прежде всего нужно заранее подготовить оболочку для няни: взять бараний желудок, тщательно промыть, вывернуть наизнанку, ошпарить и хорошенько выскоблить. Чистый желудок неплохо бы замочить на ночь в холодной подсоленной воде, с таким расчетом, чтобы начинять его только на следующий день.

Баранью голову и ножки следует тщательно обработать, порубить на небольшие части, сложить в глубокий сотейник, добавить около стакана воды и поставить тушить на слабом огне (или жарить в духовке, при 200 градусах) до полной готовности – пока мясо не начнет легко отделяться от костей (в зависимости от возраста барана и жесткости мяса этот процесс занимает разное время, но не менее 2,5–3 часов). Пока баранина готовится, надо сварить рассыпчатую (можно и чуточку недоварить – успеет еще дойти до кондиции) гречневую кашу. Готовое мясо, обобранное с

костей, мелко порубить с репчатым луком (можно добавить корень сельдерея, зелень петрушки и киндзы), смешать с кашей, добавить рубленые вареные яйца и сливочное масло. Посолить и поперчить по вкусу, хорошенько перемешать и уложить полученную начинку в хорошо вымытый и вычищенный бараний желудок, после чего зашить его толстыми, крепкими, но обязательно – хлопчатобумажными нитками, чтобы не расплавились в процессе готовки. Запекать желудок в духовке, предварительно разогретой до 200 градусов, до готовности.



Герой «Пошехонской старины» Салтыкова-Щедрина вспоминал:

«Целый день прошел в удовольствиях. Сперва чай пили, потом кофе, потом завтракали, обедали, после обеда десерт подавали, потом простоквашу с молодою сметаной, потом опять пили чай, наконец ужинали. В особенности мне понравилась за обедом „няня“, которую я два раза накладывал на тарелку. И у нас, в Малиновце, по временам готовили это кушанье, но оно было куда не так вкусно. Ели исправно, губы у всех были масленые, даже глаза искрились. А тетушка между тем все понуждала и понуждала:

– Ешьте, дружки, Христос с вами. Кушанье у нас легкое, здоровое; коли и лишнее скушаете – худа не будет! Маслицем деревянным животик помажем – и как рукой снимет!»

Шотландцы готовят похожее на няню блюдо, называемое «хаггис», правда, они обходятся без гречневой каши, но зато подливают в начинку из субпродуктов немного виски. Получается вкусно. Знаменитый шотландский поэт Роберт Бернс не раз нахваливал хаггис в своих стихах.

А вот рецепт приготовления близкого родственника няни – **Бараньего бока с кашей,** столь любимого Собакевичем. Правда, этот рецепт рассчитан не на столь грандиозные аппетиты, но желающие могут взять пропорционально всего побольше и запечь

хоть целого барана. Никто ведь не запрещает.

Ингредиенты:

1–1,5 кг баранины на ребрышках, 1 стакан мясного бульона, 1 стакан гречневой крупы, 2 луковицы, немного сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, немного зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину первым делом хорошенько промыть, обсушить салфетками, разрезать вдоль ребрышек, натереть перцем и солью. Чеснок очистить, нарезать кусочками и нашпиговать ими мясо, после чего смазать ребрышки сливочным маслом. Положить нашпигованные ребрышки в разогретую глубокую сковороду и обжаривать до получения румяной корочки (примерно 20–25 минут). Тем временем нарезать лук кольцами, чтобы по появлении на мясе румяной корочки добавить его к мясу и жарить еще около пяти минут. Затем влить в сковороду бульон, при желании поперчить и посолить, прикрыть крышкой и тушить около четверти часа на слабом огне.

Положить промытую, а при необходимости – и перебранную, гречневую крупу в отдельную кастрюлю, залить 2 стаканами холодной воды, посолить и варить до готовности на среднем огне (процесс займет 15–20 минут). Когда гречка будет готова, ребрышки надо будет сдвинуть к краям сковороды, а в центр ее выложить гречневую кашу, полить ее соусом, образовавшимся при жарке, и тушить еще около 10 минут.

Перед подачей на стол можно посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Приятного аппетита!

Была же когда-то редька! И было ее так много, что на свет появилась поговорка «Надоело хуже горькой редьки». Действительно – попробуйте-ка с осени до весны каждый день есть редьку – ох уж она вам надоест, так надоест!

В старину редька была совсем не такая мелкая, как сейчас. Вы не поверите, но существовали сорта с корнеплодами, доходившими весом до десяти, а то и до двенадцати килограммов. Совсем как японский «дайкон»!

Редьку на Руси ели по-всякому, а не только в салатах. Редьку варили, жарили, запекали, пекли с ней пироги, начиняли редькой пельмени. Существовала поговорка о семи блюдах из редьки: «Редька териха *(натертая – А. С.)*, редька ломтиха *(нарезанная ломтиками – А. С.)*, редька с квасом, редька с маслом, редька куском, редька бруском и редька целиком».

Редька, вареная в меду, в этой поговорке не упомянута. А зря. Очень вкусное блюдо! Давайте попробуем его приготовить.

Ингредиенты:

1 килограмм черной редьки, по 2 стакана меда и сахара.

Для начинки ***Пельменей с капустой и редькой —*** *брали 1 часть очищенной черной редьки, 3 части квашеной капусты, пару-тройку луковиц, несколько сырых куриных яиц, немного сливочного масла (строгих пропорций не было – всякий повар делал на свой вкус), по щепотке черного молотого перца и соли.*

Возьмем примерно с килограмм черной редьки, помоем, очистим от кожуры и нарежем мелкими ломтиками, после чего отварим их в кипящей воде почти до готовности. Можно варить

редьку и целиком, а потом нарезать, но тогда время варки сильно увеличится, а так можно управиться минут за пять-семь.

Извлекаем ломтики редьки, откидываем на дуршлаг и даем воде стечь, после чего осушаем их при помощи полотенца.

Затем берем по два стакана меда, сахара и воды, смешиваем, выливаем в кастрюльку и ставим ее на средний огонь. Помешивая, доводим до кипения, и опускаем туда редьку. Варим под крышкой около получаса, затем остужаем и переливаем в емкость для хранения.

Хранить редьку, вареную в меде, лучше в холодильнике.

Овощи натирали, отжимали, добавляли рубленый лук, сырое яйцо, размягченное сливочное масло, солили, перчили и все как следует перемешивали, после чего можно было начинять пельмени.

О пельменях у нас еще зайдет разговор. Это так, к месту вспомнилось.

В поисках мертвых душ Чичиков едет дальше, последуем за ним и мы.

Во втором томе «Мертвых душ», а точнее – в тех немногих главах, которые дошли до нас, мы вместе с Чичиковым знакомимся с помещиком Павлом Ивановичем Петухом, гостеприимным хозяином и большим любителем поесть. Тяжело пришлось Чичикову на обеде у Петуха:

«Ротозей Емельян и вор Антошка явились с салфетками, накрыли стол, поставили поднос с шестью графинами разноцветных настоек. Скоро вокруг подносов и графинов обстановилось ожерелье тарелок со всякой подстрекающей снедью. Слуги поворачивались расторопно, беспрестанно принося что-то в закрытых тарелках, сквозь которые слышно было ворчавшее масло. Ротозей Емельян и вор Антошка расправлялись отлично. Названья эти были им даны так только для поощренья. Барин был вовсе не охотник браниться, он был добряк. Но русской человек уж любит прянное слово, как рюмку водки для сваренья в желудке. Что ж делать, такая натура: ничего пресного не любит.

Закуске последовал обед. Здесь добродушный хозяин сделался совершенным разбойником. Чуть замечал у кого один кусок, подкладывал ему тут же другой, приговаривая: «Без пары ни человек, ни птица не могут жить на свете». У кого два, подваливал ему третий, приговаривая: «Что ж за число два? Бог любит троицу». Съедал гость три, он ему: "Где ж бывает телега о трех колесах? Кто ж строит избу о трех углах? У На четыре у него была тоже поговорка, на пять – опять. Чичиков съел чего-то чуть ли не двенадцать ломтей и думал: «Ну, теперь ничего не

приберет больше хозяин». Не тут-то было: не говоря ни слова, положил ему на тарелку хребтовую часть теленка, жареного на вертеле, с почками, да и какого теленка!

– Два года воспитывал на молоке, – сказал хозяин, – ухаживал, как за сыном.

– Не могу, – сказал Чичиков.

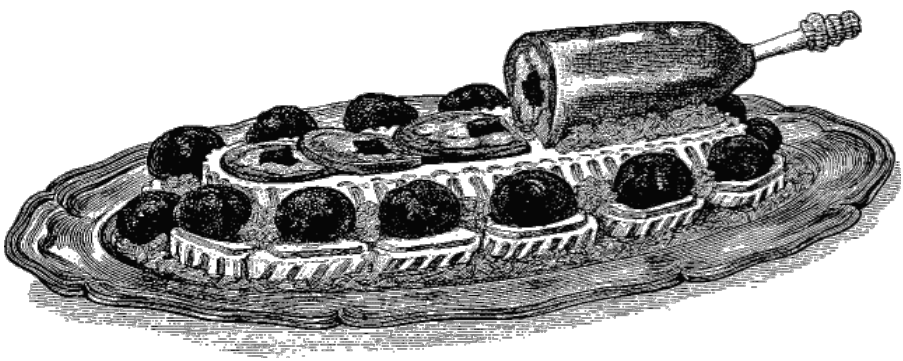
– Вы попробуйте да потом скажите: не могу.

– Не взойдет, нет места.

– Да ведь и в церкви не было места. Взошел городничий – нашлось. А была такая давка, что и яблоку негде было упасть. Вы только попробуйте: этот кусок тот же городничий.

Попробовал Чичиков – действительно, кусок был вроде городничего. Нашлось ему место, а казалось, ничего нельзя было поместить.

«Ну, как этакому человеку ехать в Петербург или в Москву? С этаким хлебосольством он там в три года проживется в пух»».



Почему телятина, жареная на вертеле, подавалась именно с почками? Все очень просто: в те времена было принято брать на большой кусок жаркого заднюю четверть теленка вместе с почками, которые у теленка малы и отдельно не готовятся. Елена Молоховец рекомендовала готовить заднюю четверть теленка на 6–8 человек:

373. Телятина жаркое обыкновенное

Заднюю четверть телятины весом около 5 фунтов вымыть, мочить в воде несколько часов, потом облить уксусом, посолить, жарить на вертеле на большом огне, поливая 1–2 ложками масла, смотря по тому, как жирна телятина. Если же жарить на противне, то подлить несколько ложек воды, положить березовые лучинки крест-накрест, на них телятину, часто ее переворачивать и поливать маслом (1/8 фунта), чтобы была сочна и рассыпчата. Переложить на блюдо, посыпать 2 толчеными сухарями, облить тем же соусом. Кусок телятины, в 10–15 фунтов, жарится не менее 1 1/2 часа, а весом в 4 1/2 –5 фунтов – около 3/4 часа. Подавать к ней кислую капусту и прочие свежие и маринованные салаты… Каждое жаркое на 6–8 человек лучше подавать на стол цельным; если же разрезанным, то нужно разрезать его острым ножом, сложить все части, чтобы имели вид цельного жаркого, тогда подавать. Из оставшихся от жаркого костей можно сварить суп, как например, похлебку из картофеля (можно прибавить 1–1 1/2 фунта говядины), кореньев, 1/3 гарнца картофеля, зеленой петрушки и укропа. Оставшееся же жаркое можно на другой день нарезать ломтиками, поджарить на сковороде с ложкой масла, подливая бульона, и положить туда же застывший соус от жаркого; подавая, посыпать зеленью; подать отдельно самую свежую сметану.

На страницах гоголевского произведения Павел Иванович Петух просто неотделим от еды. Он или готовится есть, или ест…

«А за ужином опять объелись. Когда вошел Павел Иванович в

отведенную комнату для спанья и, ложась в постель, пощупал животик свой: „Барабан!“ сказал: „никакой городничий не взойдет!“ Надобно такому стеченью обстоятельств, что за стеной был кабинет хозяина. Стена была тонкая, и слышалось все, что там ни говорилось. Хозяин заказывал повару, под видом раннего завтрака, на завтрашний день решительный обед. И как заказывал! У мертвого родился бы аппетит.

«Да кулебяку сделай на четыре угла», говорил он с присасыванием и забирая к себе дух. В один угол положи ты мне щеки осетра да визиги, в другой гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого, какого-нибудь там того. Да чтобы она с одного боку, понимаешь, подрумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, пропеки ее так, чтобы всю ее прососало, проняло бы так, чтобы она вся, знаешь, этак растого – не то, чтобы рассыпалась, а истаяла бы во рту как снег какой, так чтобы и не услышал". Говоря это, Петух присмактывал и подшлепывал губами.

«Черт побери, не даст спать», думал Чичиков и закутал голову в одеяло, чтобы не слышать ничего. Но и сквозь одеяло было слышно:

«А в обкладку к осетру подпусти свеклу звездочкой, да сняточков, да груздочков, да там, знаешь, репушки, да морковки, да бобков, там чего-нибудь этакого, знаешь, того растого, чтобы гарниру, гарниру всякого побольше. Да в свиной сычуг положи ледку, чтобы он взбухнул хорошенько».

Много еще Петух заказывал блюд. Только и раздавалось: «Да поджарь, да подпеки, да дай взопреть хорошенько». Заснул Чичиков уже на каком-то индюке».

374. Жаркое телятина шпигованная

Хороший, жирный кусок телятины от задней четверти мочить в молоке 2 часа, вымыть в воде, выжать, вытереть, посолить, нашпиговать шпиком, жарить на вертеле, поливая маслом, которое должно стекать на подставленную сковороду; когда поджарится со всех сторон и будет готова, выложить на блюдо, обсыпать сухарями, облить стекшим соусом.

Выдать:

3 или 4 фунта телятины. Молока. 1/8 – 1/4 фунта шпика. 1 ложку масла.

Вязигой называлась очищенная спинная струна, также называемая хордой, извлеченная из позвоночника осетровых рыб.

Название это произошло от древнерусского слова «вязы», означавшего, в зависимости от региона, где затылок, а где шею. Вязига шла в начинки для кулебяк, расстегаев, пирогов и пирожков. Пирожки с вязигой были излюбленным лакомством бедноты.

В конце XX века Вильям Похлебкин в своей «Большой энциклопедии кулинарного искусства» писал: «Вязигой называется хорда, струна, проходящая сквозь позвоночник осетровых рыб. Она испокон веков (по крайней мере, с XV–XVI веков) используется в русской кухне для приготовления начинки в кулебяку и маленькие пирожки, расстегайчики. До войны вязига всегда была в магазинах, и поскольку ее стоимость была втрое дешевле, чем самой осетровой рыбы, а ее вес был очень легким, то она была доступна самым бедным людям, которые делали традиционные русские пироги и тем самым отводили свою кулинарную душу даже в самые что ни на есть карточные времена, поскольку вязига продавалась без карточек, считаясь «приправой» вроде горчицы или хрена.

После войны вязига исчезла. Затем она вновь появилась лишь в 70-х годах, причем не в обычных ранее связках «струн», а в мелко крошенном виде, крайне засушенной в картонных небольших коробках по 0,5 килограмма.

Новое поколение вязиги не брало. Не знали, что с нею делать. А старики смотрели с сомнением на какую-то не похожую на прежнюю, крошенную и усохшую вязигу. В конце концов, полежав непроданной год-два, вязига бесследно исчезла из продажи и до нынешнего времени, то есть до конца 90-х годов, не появлялась. Теперь она вновь робко объявилась кое-где в частных магазинчиках. Но ее по-прежнему не берут. Забыли прочно. Совсем. Однако настоящей кулебяки и тем более расстегайчиков без вязиги не получишь. Так что тот, кто хотел бы понять, чем особым знаменита русская кухня, должен хоть раз в жизни попробовать пироги с вязигой. И что у нее за вкус?

Но как это сделать, не обращаясь в очень, ну очень дорогие долларовые рестораны?

Во-первых, купить цельную вязигу, «струной».

Во-вторых, вымочить ее в холодной воде в течение суток, четырежды меняя воду.

В-третьих, варить вымоченную вязигу сразу, не давая ей обсохнуть, 3–3,5 часа (можно и 4!) на медленном огне, при тихом кипении. Варить надо вначале в холодной воде, дать ей закипеть на сильном огне, а затем, после закипания, чем медленнее будет варка на слабом огне, тем лучше. Варить под крышкой, плотно прикрытой!

Когда вязига сварится, нарезать ее мелко и слегка спассеровать с луком и петрушкой на слабом огне в сковородке, затем смешать с небольшим количеством отварного риса и морковки, но так, чтобы в этой смеси явственно чувствовалось присутствие вязиги, ее вкус, ее консистенция. Посоленная в меру и поперченная вязигово-рисовая начинка должна стать составной частью либо сборной рыбно-грибной начинки в кулебяках, либо чисто вязигово-рисово-луковой начинкой в расстегайчиках».

Ну, с вязигой мы разобрались. Пора заняться кулебякой, да не простой, а **Кулебякой на четыре угла**, заказанной Петухом повару.

Также нам будет нужно тесто для выпечки тонких блинчиков, которыми перекладывают начинки.

О слоеном тесте было сказано достаточно, так же как и о тесте для блинчиков, поэтому мы сразу же займемся начинками.

Ингредиенты:

слоеное тесто, щеки осетра и вязига, гречневая каша, молоки осетра и телячьи мозги, белые грибы, мелкий судак, зелень петрушки и укропа, зеленый и репчатый лук, корень сельдерея, корень петрушки, масло, мука, сметана, черный молотый перец, соль.

Вязигу и щеки осетра замочим на ночь в холодной воде, а на следующий день отварим до мягкости с луковицей и кореньями сельдерея и петрушки. Готовую вязигу откинем на дуршлаг, дадим стечь воде, остыть и мелко нарежем. Бульон выливать не спешим – он нам еще пригодится!

Гречневую крупу промоем, при необходимости переберем, перетрем с яйцом, высушим полотенцем и, непрестанно

помешивая, поджарим (прокалим) в течение нескольких минут на сухой сковороде, после чего пересыплем крупу в кастрюлю, зальем кипятком и сварим рассыпчатую кашу. Дадим ей остыть и протрем сквозь решето (в случае отсутствии решета – измельчим при помощи мясорубки или кухонного комбайна), смешаем примерно половину ее (другая половина пойдет на другую начинку) с нарезанной вязигой, нарубленными крутыми яйцами, измельченной зеленью петрушки, добавим для сочности немного бульона, оставшегося от варки осетровых щек и вязиги, посолим, поперчим и хорошенько перемешаем. Первая начинка готова!

Переходим ко второй – к мозгам. Отвариваем их в подсоленной (можно и подкислить чайной ложкой уксуса) воде, после чего осушаем и мелко нарезаем. Так же мелко нарезаем небольшую луковицу, обжариваем ее в глубоком сотейнике в столовой ложке сливочного масла, затем понемногу, непрерывно помешивая, высыпаем туда же столовую ложку муки, продолжаем жарить пару минут, затем добавляем стакан (можно и полтора, если мозгов много) сметаны, солим, перчим, перемешиваем, затем опускаем в соус мозги и тушим, не накрывая крышкой, примерно четверть часа, часто помешивая, чтобы не пригорало и в то же время выпарилась лишняя вода. Снимаем с огня и ставим в сторонку – пусть остывает. Вот и со второй начинкой закончили!

Займемся грибной начинкой, третьей по счету. В дело идут только шляпки. Их надо промыть, затем вымочить в холодной воде около двух часов и снова промыть, удаляя мельчайшие частицы земли и песка. Затем осушаем грибы салфеткой или полотенцем, растапливаем в кастрюле или сотейнике две столовые ложки (можно – больше) сливочного масла, слегка обжариваем на нем грибы на среднем огне, затем вливаем полстакана (можно и меньше) кипятка и на слабом огне тушим грибы до мягкости. Когда грибы будут готовы, их надо посолить, добавить к ним измельченной зелени укропа, измельченного зеленого лука и влить немного сметаны, чтобы грибная начинка не вышла суховатой. Как следует все перемешиваем и отставляем в сторону. Пусть себе остывает наша третья, грибная начинка.

Четвертая начинка – рыбьи молоки с гречневой кашей. Молоки как следует промываем, бросаем в кипящую подсоленную воду, отвариваем на среднем огне до мягкости, затем смешиваем с протертой гречневой кашей, мелко нарубленными крутыми яйцами, солим и добавляем к ним немного бульона, оставшегося от варки осетровых щек с вязигой, после чего хорошенько перемешиваем. Это будет наша четвертая начинка.

Для пятой начинки – рыбного фарша – надо очистить,

выпотрошить и промыть некрупного судака. Сварить его в подсоленной воде, остудить, тщательно очистить мясо от костей, после чего пропустить через мясорубку вместе с зеленью петрушки.

Пять начинок готовы – пора кулебяку ставить! Проголодались уже, наверное?

Раскатываем по столу пласт теста и начинаем начинять!

Чтобы низ нашей кулебяки не отсырел, на раскатанное тесто уложим один два-слоя блинчиков. Начинку в кулебяки укладывают «клиньями», с одной стороны повыше, с другой – пониже. Перекладывают блинчиками и выкладывают следующий «клин» – в противоположном направлении.

На «дно» кулебяки выкладываем фарш из вязиги. Перекладываем блинчиками и кладем фарш из грибов. Снова слой блинчиков – и фарш из судака. Покрываем его слоем блинчиков и выкладываем на них мозги в сметане. Еще слой блинчиков и на него – молоки с кашей. Их тоже покрываем блинчиками, затем накрываем пластом теста, тщательно и красиво защипываем края, смазываем кулебяку яичным желтком, не забываем сделать сверху и сбоку несколько отверстий для выхода пара и ставим в разогретую до 200 градусов духовку. Большую кулебяку придется выпекать не менее часа, а то и все полтора.

Если вам нечем занять себя в ожидании кулебяки, то заварите вкусного чаю или крепкого кофе и читайте дальше эту книгу. Время пролетит незаметно!

Можно пока ознакомиться с тем, что представляет собой **Свиной сычуг** и с чем его едят.

Свиной сычуг – это, иначе говоря, свиной желудок.

Начиняют его свининой.

Ингредиенты:

на 1 свиной желудок: около килограмма нежирной свинины, хороший кусок свежего свиного сала, не менее двух свиных ушей, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 1 стакан 3 %-ного яблочного или виноградного уксуса, примерно треть чайной ложки молотого черного перца, по щепотке сушеного майорана, тмина, немного лаврового листа, гвоздики и соли.

Вначале надо подготовить свиной желудок – промыть, ошпарить кипятком, поскоблить, натереть солью, залить водой с уксусом и оставить вымачиваться на ночь, а затем еще раз как следует его промыть. Свиные уши опалить, оскоблить, промыть и вместе с желудком замочить на ночь.

Начинаем готовку начинки. Первым делом надо мелко порубить или пропустить через мясорубку мясо, сало и свиные уши. В получившийся фарш добавляем мелко нарезанный лук, толченый чеснок, перец, соль, майоран, тмин и все как следует перемешиваем.

Готовую начинку укладываем в дождавшийся своего часа свиной желудок и туго перевязываем его с обеих сторон.

Берем большую кастрюлю, кладем в нее желудок, заливаем с верхом холодной водой, вливаем пару столовых ложек уксуса, кладем лавровый лист, гвоздику, соль и варим на среднем огне до готовности (примерно около двух часов). Сварившийся желудок вынимаем из бульона, кладем под гнет и в таком виде даем ему полностью остыть.

Перед подачей на стол свиной желудок следует прогреть в бульоне и нарезать на плоские куски толщиной примерно в палец-полтора.

В качестве гарнира к этому блюду особенно хороши тушеная капуста или отварной картофель.

Наслаждайтесь! Вы это заслужили!

В гоголевском тексте упомянуты снетки. **Снеток** – это мелкая озерная форма знаменитой европейской корюшки. Эта небольшая рыбка длиной 8 – 12 сантиметров, подобно корюшке, имеет характерный запах свежих огурцов. «Привозятся в Петербург только мороженными; это самая мелкая рыба, – писала о снетках Елена Молоховец. – Самые вкусные – это белозерские. Свежие мороженые снетки стоят 10–12 коп. фунт, а соленые 7–8. Их совсем не потрошат; промыв только как можно лучше, осушить на салфетке. Варятся в постных, рыбных супах и жарятся».

Дальше поэтесса отечественной кулинарии объясняла своим читателям и читательницам, как надлежит готовить снетки:

562. Селява, снятки, корюшка

Очистить, обвалять в яйце и муке или сухарях, жарить в горячем масле. Подавать к ним салат.

Выдать:

3 фунта рыбы. 2 яйца. 2 ложки муки или 5–6 сухарей. 2–3 ложки масла.

563. Снятки жареные в кляре

Вымыть, посолить, выжать почти досуха; стакан муки, 1 1/2 ложки прованского масла, немного соли, 1 стакан воды или белого пива или сметаны, 2 сбитые в пену белка размешать, обмакивать снятки, жарить в горячем масле или фритюре.

Выдать:

3 фунта снятков, 1 стакан муки. 1 1/2 ложки прованского масла. 1 стакан воды, пива или сметаны. 2 белка, соли. 1/2 фунта масла или фритюра.

Петух также заказывал повару и осетра. В то время был популярен так называемый **Разварной осетр,** для приготовления которого использовался специальный рыбный котел со встроенной в него решеткой. Рыбу разделывали на части, укладывали их на решетку котла, между звеньями выкладывали котлетки из фарша судака или щуки. В котел наливали воду или отвар из ершей с таким расчетом, чтобы жидкость не касалась решетки: еда готовилась на пару. Рыбу обкладывали кореньями (петрушка, сельдерей, пастернак) и овощами (морковь, репа, лук), перчили и солили, после чего плотно закрывали котел тяжелой крышкой и «разваривали» рыбу на слабом огне до готовности.

В наше время подобное блюдо легко можно приготовить в пароварке.

К осетру приготовляли **Сметанный соус на рыбном бульоне** – 1 столовую ложку сливочного масла растирали со столовой ложкой муки, разводили 2 стаканами горячего рыбного бульона, размешивали, на сильном огне доводили до кипения, вливали стакан сметаны, добавляли немного нарубленной зелени петрушки, солили, перемешивали, убавляли огонь до среднего, снова доводили до кипения и снимали с огня.

Ингредиенты:

1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки,

2 стакана рыбного бульона, 1 стакан сметаны, немного зелени петрушки, соль.

Ингредиенты для приготовления гарнира:

понемногу различных кореньев: сельдерей, петрушку, морковь и репу, 2 луковицы, десяток шампиньонов, 20 раковых шеек, 2 столовые ложки сливочного масла и 2

средних соленых огурца.

Гарнир к разварному осетру тоже был особым. Одним лишь отварным картофелем здесь не отделаться.

Очищали и промывали коренья, затем нарезали их одинаковыми мелкими кусочками, после чего ссыпали в кастрюльку, заливали небольшим количеством рыбного бульона и варили на умеренном огне до мягкости.

Лук и шампиньоны нарезали кружочками и, часто помешивая, обжаривали в сливочном масле. Раковые шейки отваривали в подсоленном кипятке до готовности, затем очищали от панциря и нарезали мелкими кусочками.

Соленые огурцы очищали от кожицы и так же мелко нарезали. Смешивали все составные части гарнира, выправляли на соль и подавали вместе с осетриной на стол. К гарниру могла добавляться жареная рыбная мелочь, обваленная в муке.

Перед тем как проститься с Чичиковым и пожелать ему успехов в скупке мертвых душ и, конечно же, хорошего аппетита, прочтем еще несколько строчек из поистине бессмертного гоголевского произведения. Главный герой в гостях у помещицы Коробочки:

«Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было.

– Пресный пирог с яйцом! – сказала хозяйка.

Чичиков подвинулся к пресному пирогу с яйцом и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его».

Как много непонятного! Шанишки… Скородумки… Пряглы…

Разберемся со всем по порядку, начиная с шанишек.

Шанишки, или **шаньги** (это слово попало в русский язык от соседей-коми) – блюдо старинное, но давно уже позабытое, вытесненное более практичными пирожками.

Собственно говоря, шаньги, или шанишки – это те же пирожки, но «открытые», слепленные в виде ватрушек с углублением по центру, в которое и закладывается начинка. Начинка эта, подобно пирожковой, может быть практически любой – от картофеля с луком до мясного фарша или гречневой каши с яйцом и творогом.

Увы, Гоголь не уточнил, с чем были шанишки Коробочки,

поэтому мы приготовим эти маленькие шаньги… ну, хотя бы с картофелем. Итак – рецепт шанишек с картофелем от Коробочки. Рецепт праздничный, гостевой, рассчитанный на большую компанию, впрочем, если шанишки удались, их все и вдвоем, а то и в одиночку съесть можно. Это же просто объеденье – шанишки.

Ингредиенты для теста:

3 стакана пшеничной муки, 20 граммов свежих, ни в коем случае не просроченных и не хранившихся на солнце или около горячей батареи дрожжей, 1 стакан молока или сливок, 2 сырых куриных яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 неполная ст. ложка сахара, немного соли.

Ингредиенты для начинки:

2 кг картофеля, 3 сырых куриных яйца, 1–1,5 стакана молока или сливок, 2 ст. ложки подсолнечного масла, немного зелени петрушки, соль.

Нагреваем молоко или сливки примерно до температуры в 50 градусов и разводим в нем дрожжи. Добавляем яйца, соль, сахар, всыпаем муку и замешиваем тесто. Когда тесто замесилось, добавляем к нему подогретое сливочное масло и продолжаем месить до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам, после чего поставим его в теплое место на 2,5–3 часа, два-три раза за это время обминая поднявшееся тесто.

Картофель моем, очищаем от кожуры, отвариваем в подсоленной воде, разминаем, добавляем в него яйца, молоко (сливки), нарубленную зелень и масло, солим и хорошенько перемешиваем.

Последний этап: раскатываем тесто пластом, толщиной не более сантиметра, и нарезаем его на небольшие круглые

лепешки. В центр каждой лепешки кладем немного начинки, затем загибаем края лепешек кверху, смазываем шанишки поверх начинки яйцом и выпекаем их на противне в духовке, предварительно разогретой до 200 градусов.

Благодаря небольшой форме шанишек этот процесс займет у нас не более получаса, а то и меньше.

Шанишки едят свежевыпеченными, не давая им остыть. Едят их как сами по себе, так и с молоком, простоквашей, сметаной, щами.

Скородумки – это яичницы, прозванные так за быстроту своего приготовления.

Пряглы, или пряженцы, – это изделия из теста, жаренные в большом количестве раскаленного масла. («**Пряжить**, пряживать, зап. прячь, прячи что, о мучном, жарить в масле. *Пряжить хворост, пирожки.* – ся, страдат. Пряжение ср. действ. по глаг. *Пряженое тесто. Пряженик, пряженец, пряжёник, пряженчик…*», – написано в «Толковом словаре» Владимира Даля). Мы еще вернемся к пряглам-пряженцам в следующей главе, когда будем знакомиться с монастырским обедом.

Лепешки с припёком – мучные изделия из любого теста, к которым на сковородке или в печи «припекали» начинку, намазывая ее на тесто с одной стороны. Нечто подобное под названием «лагмаджо» из арабской кухни распространилось по всему Ближнему Востоку.

Ну а что такое **сняточки** или снетки, мы уже знаем.

Пирог с яйцами и луком – еще одно простое и вкусное блюдо русской кухни.

Ингредиенты:

слоеное тесто, 7–10 сваренных вкрутую куриных яиц, 3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец.

Лук измельчаем и обжариваем в растительном масле, после чего смешиваем с мелко нарубленными яйцами, солим, перчим, упаковываем в слоеное тесто и ставим в разогретую до 200 градусов духовку, где выпекаем до готовности.

Своеобразной вставкой в поэму «Мертвые души» стала «Повесть о капитане Копейкине», возникающая перед читателем совершенно неожиданно.

Узнав об афере Чичикова с мертвыми душами, чиновники губернского города N строят различные предположения, гадая о том, кем же на самом деле является аферист. «Вдруг почтмейстер, остававшийся несколько минут погруженным в какое-то размышление, вследствие ли внезапного вдохновения, осенившего его, или чего иного, вскрикнул неожиданно: «Это, господа, сударь мой, не кто иной, как капитан Копейкин!». Свое повествование почтмейстер предваряет репликой о том, что «это, впрочем, если рассказать, выйдет презанимательная для, какого-нибудь писателя в некотором роде целая поэма» и приступает непосредственно к рассказу.

Сюжет «Повести о капитане Копейкине», повести, поместившейся всего на нескольких страницах, прост и в то же время динамичен. Капитан Копейкин, потерявший во время войны с Бонапартом руку и ногу и не имеющий никаких средств к существованию, тщетно пытается получить материальную помощь от государства. Еще будучи при деньгах, капитан Копейкин:

«Зашел в Палкинский трактир выпить рюмку водки, пообедал, судырь мой, в „Лондоне“, приказал подать себе котлетку с каперсами, пулярку спросил с разными финтерлеями; спросил бутылку вина, ввечеру отправился в театр, одним словом, понимаете, кутнул».

Что трактир Палкина, что ресторан при гостинице Лондон были заведениями недешевыми, даже прямо скажем, дорогими. Пирогов с яйцами и луком там не подавали.

Присмотримся к обеду капитана Копейкина попристальнее. «…Приказал подать себе котлетку с каперсами», ну, с котлеткой, положим, все ясно, а что же такое **каперсы**?

Каперсы (они же каперцы и капорцы) представляют собой

нераспустившиеся цветочные бутоны растения «каперсы колючие». Каперсы употребляются в пищу маринованными или консервированными в уксусе с солью, сырыми их не едят. Каперсы используют в приготовлении многих блюд, в некоторых случаях предварительно вымочив их в миске с водой или ошпарив кипятком, чтобы смягчить их вкус удалением избытка соли. Вкус каперсов можно сравнить со вкусом горчицы или черного перца. В них и впрямь содержится горчичное масло.

Елена Молоховец советовала рачительным хозяйкам заготовлять каперсы самостоятельно, правда, в качестве сырья вместо дорогих каперсов использовать куда более доступные по цене недозрелые зеленые завязи плодов настурции, именуемые в тексте семечками или семенами:

1596. Каперсы домашние.

Молодые семечки настурций перемыть, высушить на открытом воздухе на решете, сложить в банку с широким горлышком, налить остывшей соленой водой, процеженной сквозь салфетку, залить сверху прованским маслом, закупорить, обвязать пузырем. На 1 фунт, т. е. на 2 стакана воды берется 1/4 фунта соли.

1597. Каперсы домашние другим манером.

Молодые семена настурций вскипятить раз в соленой воде, откинуть на решето и дать обсохнуть, или сухие семена посолить и, часто мешая их, дать им так простоять 24 часа; потом перетереть их салфеткой, сложить в баночки, залить остывшим не слишком крепким вскипяченным уксусом; через две недели слить уксус, а залить свежим, более крепким уксусом и вскипяченным с английским перцем, лавровым листом,

гвоздикой и корицей.

И, конечно же, у Елены Молоховец можно найти рецепт котлет с соусом, в который помимо других ингредиентов входят и каперсы.

454. Котлеты из индейки или курицы

Срезать филеи с 1 индейки или 2 куриц, очистить от жилок, мелко изрубить, положить 1/8 фунта сливочного масла, меньше чем 1/4 чайной ложечки мускатного цвета, соли, 1/2 французской булки, намоченной в молоке и выжатой, можно прибавить 1 яйцо, смешать все вместе, истолочь в ступке, наделать маленьких котлеток, обвалять в 1 яйце и сухарях, поджарить в 1 ложке масла. Сложить на блюдо, облить следующим соусом: в соус, в котором жарились котлеты, влить сок из 1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры, положить немного каперсов, развести стаканом бульона, вскипятить…

Выдать:

1 индейку или 2 курицы. 3 ложки масла. 1/4 чайной ложечки мускатного цвета. 1/2 французской булки. 1/2 стакана молока. 2 яйца. 5–6 сухарей.

На соус:

1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры. 1/2 баночки каперсов.

Затейливым словом **финтерлеи,** назывались всяческие безделушки, финтифлюшки, причуды и затеи. В кулинарии, как и в любом другом виде искусства, этих самых финтерлеев было великое множество. Касательно пулярки, в просторечии – курицы, в качестве финтерлеев могли выступать самые различные соусы и гарниры, начиная с пюре из спелых вишен, тушеных с добавлением различных пряностей, и заканчивая **Соусом с цветной капустой и раками.** Это весьма вкусный соус, и потому автор не может удержаться от того, чтобы не привести его рецепт.

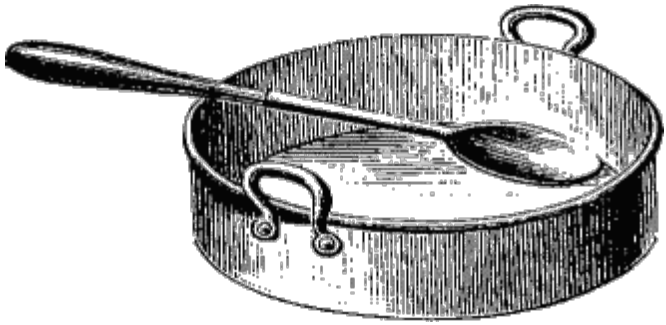
Ингредиенты:

4–5 соцветий цветной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, пол-стакана муки, 2 стакана куриного или мясного бульона, 30 шт. вареных раковых шеек, по щепотке имбиря и мускатного ореха, 3 сырых яичных желтка, половинка лимона, соль.

Цветную капусту отваривают до готовности в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, остужают и перетирают (пропускают через мясорубку). Муку постоянно помешивая, поджаривают в масле, продолжая помешивать, добавляют измельченные на мясорубке или вручную раковые шейки, тертую капусту, доливают бульоном, добавляют пряности, сок половины лимона, солят и доводят до кипения. В ожидании пока содержимое кастрюли закипит, в чашке растирают желтки, в несколько приемов добавляя к ним понемногу горячего соуса, а, когда соус закипит, выливают в него яичную смесь, перемешивают и снимают с огня.

Этим соусом перед подачей на стол обливают курицу или другую домашнюю птицу. Впрочем, можно подать его в соуснице и отдельно.

В завершение этой главы, автор хочет напомнить читателям гоголевские слова, которые писатель вложил в уста Чичикова. Насчет того, что «приятный разговор лучше всякого блюда». Не забывайте об этом, приглашая гостей отведать очередной ваш кулинарный шедевр.



Глава третья
Суп с потрохами по-обломовски, левашники и обжаренное мороженое, или Чем богаты, то и едим!

Илья Ильич Обломов, главный герой одноименного романа Ивана Гончарова, был нерешителен и даже робок, но толк в еде понимал.

«Но главною заботою была кухня и обед, – писал Гончаров о семействе Обломовых. – *Об обеде совещались целым домом; и престарелая тетка приглашалась к совету. Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу.*

Всякий совет принимался в соображение, обсуживался обстоятельно и потом принимался или отвергался по окончательному приговору хозяйки.

На кухню посылались беспрестанно то Настасья Петровна, то Степанида Ивановна напомнить о том, прибавить это или отменить то, отнести сахару, меду, вина для кушанья и посмотреть, все ли положит повар, что отпущено.

Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась! Сколько тонких соображений, сколько занятий и забот в ухаживанье за нею! Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами; гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтоб они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!

И так до полудня все суетилось и заботилось, все жило такою полною, муравьиною, такою заметною жизнью.

В воскресенье и в праздничные дни тоже не унимались эти трудолюбивые муравьи: тогда стук ножей на кухне раздавался чаще и сильнее; баба совершала несколько раз путешествие из амбара в кухню с двойным количеством муки и яиц; на птичьем дворе было более стонов и кровопролитий. Пекли исполинский пирог, который сами господа ели еще на другой день; на третий и

четвертый день остатки поступали в девичью; пирог доживал до пятницы, так что один совсем черствый конец, без всякой начинки, доставался, в виде особой милости, Антипу, который, перекрестясь, с треском неустрашимо разрушал эту любопытную окаменелость, наслаждаясь более сознанием, что это господский пирог, нежели самым пирогом, как археолог, с наслаждением пьющий дрянное вино из черепка какой-нибудь тысячелетней посуды».

Суп из потрохов – весьма и весьма вкусная штука. Мы рассмотрим два основных варианта супа из потрохов – «гусиный» и «телячий». Обращаю ваше внимание – оба эти варианта относились к так называемым «господским» супам.

Ингредиенты** для **супа из гусиных потрохов:

600–800 г. говядины с костями, потроха от 1 гуся (крылышки, ножки, шейка, печенка, сердце, зоб), 2 средние морковц, понемногу корня петрушки и сельдерея, 1

луковицу лука-порея, 3–4 средних соленых огурца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку пшеничной муки, полстакана огуречного рассола, понемногу зелени петрушки и укропа, полстакана сливок, 2 куриных яйца, примерно 10 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль.

Из говядины, половины кореньев, лаврового листа, перца и 2 литров воды надо сварить бульон и процедить его. Гусиные потроха тщательно очистить, промыть, опустить в бульон, положить туда оставшуюся половину кореньев, влить полстакана огуречного рассола, положить очищенные от кожуры и нарезанные небольшими кусочками соленые огурцы и варить под крышкой на небольшом огне до готовности. Незадолго до окончания варки поджарить в сливочном масле мелко порубленную луковицу порея, всыпать туда же ложку муки, размешать, затем развести небольшим количеством бульона, довести до кипения и вылить в суп. Вместе с этим супом можно в качестве заправки подать сливок, размешанных с 1–2 желтками и разведенных небольшим количеством горячего бульона. Разлив по тарелкам, можно посыпать суп измельченной свежей зеленью петрушки и укропа.

От правильно сваренного супа из гусиных потрохов просто невозможно оторваться… Так же, впрочем, как и от **Супа из телячьих потрохов**, который мы сейчас будем готовить.

Ингредиенты:

телячьи потроха – легкое, печенка и сердце, около килограмма говядины с костями, 1 морковь, понемногу корня петрушки и сельдерея, 2–3 луковицы, 3–4 средних

соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку пшеничной муки, полстакана огуречного рассола, понемногу зелени петрушки и укропа, несколько соленых или маринованных грибов (берите хоть грузди, хоть опята, хоть шампиньоны – все придется к месту), примерно 10 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль.

Вначале сварим бульон на 2,5–3 литрах воды из говядины с кореньями (1–2 луковицы оставить про запас), перцем и лавровым листом. Когда бульон сварится – процедить его.

Нарезать мелко 1–2 оставшиеся луковицы, часто помешивая, обжарить их в кастрюле на сливочном масле, затем добавить туда вымытые и мелко нарезанные потроха, продолжать жарить (и не забывать помешивать!) около 5–7 минут, после чего всыпать муку, так же помешивая, влить весь бульон, добавить к нему огуречного рассола, положить очищенные от кожуры и мелко нарезанные соленые огурцы, так же мелко нарезанные маринованные грибы, перемешать, закрыть крышкой и на умеренном огне варить до готовности. Незадолго до окончания варки посолить по вкусу.

Разлитый по тарелкам суп можно посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Лапша в те времена преимущественно не покупалась в готовом виде, а делалась самостоятельно, благо делать ее было очень просто, хоть и утомительно. Из муки, куриных яиц (на 1 стакан муки – 1 яйцо) и воды с добавлением соли замешивалось крутое тесто, долго, как говорится – до седьмого пота, месилось, затем тонко раскатывалось, подсушивалось и мелко резалось на лапшу. Желающие могут попробовать приготовить ее, остальные же могут попросту купить ее в готовом виде и приготовить одно из блюд, рецепты которых приводила в своей книге Елена Молоховец.

83. Лапша на молоке

Цельное молоко вскипятить, всыпать вермишель, сварить, посолить, положить сливочного масла, тотчас подавать.

Выдать:

3 бутылки молока. 1/2 фунта вермишели. 1/8 фунта сливочного масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, как сказано в № 780: из 1 1/2 стаканов муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснее купленной вермишели.

84. Лапша постная с грибами

Сварить бульон из кореньев и грибов, процедить, вскипятить, всыпать лапшу, сварить, посолить, положить немного толченого простого перца, опустить отдельно отваренный картофель, мелко нашинкованные сваренные грибы, масло, зелень, подавать.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 3 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1/4 – 1/8 фунта сушеных грибов. 1 1/2 ст. вермишели, т. е. 1/8 фунта. Картофеля штук 12. 1–2 ложки постного масла. Простого перца. Зеленой петрушки. Укропа.

Рубец, он же – телячий или коровий (бычий) желудок, прежде всего тщательно очищался. Трудоемкость процесса, детально описанного в «Подарке молодым хозяйкам», вы можете оценить самостоятельно: «Рубцы очистить следующим образом: вынуть из внутренности убитого вола, коровы или теленка и, не опуская их на землю, прорезать малое отверстие и, выпустив нечистоту,

выворотить осторожно грязной стороной наружу, зашить крепко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вымыть щеткой в воде, часто ее переменяя, и потому лучше мыть в реке, потом опустить их в умеренно горячую воду, мешать лопаткой; когда черная пленка начнет отставать от рубца, влить холодной воды, очистить, мочить в холодной воде 24 часа, каждые 4 часа переменяя воду, потом вымыть хорошенько, разрезать каждый кусок вдоль пополам, опустить в кипяток, вынуть, выскоблить ножом до совершенной чистоты…»

Заметьте себе – не до простой чистоты, а до со-вер-шен-ной!

Затем рубец солили, посыпали толченым имбирем, натирали чесноком, могли посыпать измельченными шампиньонами, после чего сворачивали в рулет, перевязывали хлопчатобумажными нитками, обкладывали кореньями и пряностями, заливали холодной водой, накрывали крышкой и ставили в горячую печь. Ставили надолго – на 4–6 часов.

Если у вас нет печи, то можно тушить рубец на слабеньком огне в течение примерно того же времени. Готовый рубец следует очистить от ниток, нарезать кусками, сложить на блюдо, полить сверху маслом (можно посыпать тертым сыром), поставить на несколько минут в горячую духовку (нагретую до температуры в 160–180 градусов), чтобы куски подрумянились и тут же подавать на стол.

Можно не делать рулет из рубца, а отварить его в соленой воде с пряностями и кореньями до готовности, затем разрезать на небольшие кусочки, обвалять их вначале в яйце, а затем в панировочных сухарях и обжарить в сливочном или растительном масле.

Можно приготовить к рубцам сметанный соус (нарубленную зелень 1 пучка петрушки смешать с соком половины лимона и стаканом сметаны и посолить по вкусу), а можно есть их с горчицей или хреном.

Рубцы хороши и горячими и холодными, практически с любой приправой, с любым гарниром.

Кстати о **Соусах.** В Обломовке советовали приготовить «*кто красную, кто белую подливку к соусу*». Мы уже знаем, что соусами в те времена называлась не только подлива, но и само блюдо, и поэтому нам ясно, что, говоря о «подливке к соусу», Гончаров имел в виду сам соус.

Вот рецепты основных, наиболее употребительных соусов того времени от Елены Молоховец:

176. Соус красный к котлетам

1/2 стакана муки поджарить с 11/2 ложками масла, развести бульоном так, чтобы соусу перед отпуском было около 3 стаканов, прокипятить хорошенько; 1 кусок сахара истолочь, поджарить до темного цвета на маленькой сковородке, влить 1 ложку бульона, вскипятить, влить в соус, процедить сквозь сито, положить куска 3 сахара, лимонного сока, 1 полную ложку каперсов или 1 полную ложку вдоль разрезанных корнишонов, или 1 полную ложку маринованных грибов, или отваренных в воде с уксусом амореток, 1/2 лимона, нарезанного ломтиками, без зерен, вскипятить еще раз и горячим облить котлеты.

Можно влить 1/4 или 1/2 стакана столового вина и с вином вскипятить.

Выдать:

1/2 стакана муки. 11/2 ложки, т. е. полторы осьмушки масла. 3–4 куска сахара. 1/2 лимона. 1 полную ложку каперсов. Или 1 полную ложку корнишонов, или маринованных грибов, или амореток. От 1/2 рюмки до 1/2 стакана столового вина.

177. Соус красный

1/2 стакана муки поджарить в 11/2 ложке масла, развести 2 1/2 стаканами бульона; 1 кусок сахара истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь до темного цвета, влить 1 ложку бульона; размешать, вскипятить, влить в соус, положить 2–3 куска сахара и лимонного сока. Можно прибавить несколько мелко нарезанных трюфелей.

Выдать:

1/2 стакана муки. 11/2 ложки масла. 2–3 куска

сахара. 1/2 лимона. Трюфелей.

178. Соус красный к котлетам иначе

1 стакан французского столового вина, 3–4 кусочка сахара, 1 ложку лимонного сока, кусочек сухого бульона, распущенного в 11/2 стакане бульона или воды, 2 ложки тертой булки смешать, вскипятить, влить в соус, в котором жарились котлеты, вскипятить и процедить.

Выдать:

1 стакан столового вина. 3–4 куска сахара. 11/2 лота сухого бульона. 1/4 лимона. 1/8 французской булки.

179. Соус белый с шампиньонами

1/2 ложки масла, 1/2 стакана муки развести 2 стаканами бульона или воды; прокипятить хорошенько мешая, пока не погустеет, так чтобы соусу было всего 3 стакана, положить очистков или цельных 2–3 шампиньона, сок из лимона, варить на легком огне.

Выдать:

1/2 ложки масла. 1/2 стакана муки. 2–3 шампиньона. 1 ломтик лимона

175. Соус обыкновенный

1 ложку масла, 1 ложку муки вскипятить, влить 2 стакана бульона, немного соли, зеленого мелкого лука, вскипятить раза два.

Выдать:

1 ложку масла, т. е. 1/8 фунта. 1 ложку муки. Зеленого лука. Соли.

Суп с потрохами был любимым супом Обломова. Читаем у Гончарова:

«Захар и Анисья думали, что он, по обыкновению, не будет обедать дома, и не спрашивали его, что готовить.

Он их разбранил, объявив, что он совсем не всякую среду обедал у Ильинских, что это «клевета», что обедал он у Ивана Герасимовича и что вперед, кроме разве воскресенья, и то не каждого, будет обедать дома.

Анисья опрометью побежала на рынок за потрохами для любимого супа Обломова.

Приходили хозяйские дети к нему: он проверил сложение и

вычитание у Вани и нашел две ошибки. Маше налиновал тетрадь и написал большие азы, потом слушал, как трещат канарейки, и смотрел в полуотворенную дверь, как мелькали и двигались локти хозяйки.

Часу во втором хозяйка из-за двери спросила, не хочет ли он закусить: у них пекли ватрушки. Подали ватрушки и рюмку смородиновой водки.

Волнение Ильи Ильича немного успокоилось, и на него нашла только тупая задумчивость, в которой он пробыл почти до обеда».

Ватрушки широко известны и в наше время. В «Толковом словаре живого великорусского языка» Владимира Даля читаем: «Ватруха, ватрушка ж. круглый, открытый сверху, защипаный только с краев пирожок или лепешка, обыкновенно с творогом».

Ватрушки пекли и ели еще древние славяне. Круглая форма с начинкой посередине, должно быть, напоминала нашим далеким предкам костер, «ватру», отчего и произошло название «ватрушки».

Ватрушки обычно пеклись из дрожжевого теста, но могли делаться и из пресного теста, которое в XIX веке называлось «рассыпчатым». В «рассыпчатое» тесто нередко добавляли немного рома, из расчета 2–3 столовые ложки на стакан муки.

Пекутся ватрушки точно так же, как и шанишки. Раскатываем тесто пластом, стараясь, чтобы пласт этот вышел толщиной не более сантиметра, после чего нарезаем его на небольшие круглые лепешки, в середину каждой из которых кладем немного начинки – творога, варенья или яблок, после чего загибаем края лепешек кверху, смазываем ватрушки поверх начинки яйцом, выкладываем на противень, ставим в предварительно разогретую до 200 градусов духовку и выпекаем до готовности (20–25 минут).

«Иванов день прошел торжественно. Иван Матвеевич накануне не ходил в должность, ездил, как угорелый, по городу и всякий раз приезжал домой то с кульком, то с корзиной.

Агафья Матвеевна трои сутки жила одним кофе, и только для Ильи Ильича готовились три блюда, а прочие ели как-нибудь и что-нибудь.

Анисья накануне даже вовсе не ложилась спать. Только один Захар выспался за нее и за себя и на все эти приготовления смотрел небрежно, с полупрезрением.

– У нас в Обломовке этак каждый праздник готовили, – говорил он двум поварам, которые приглашены были с графской кухни. – Бывало пять пирожных подадут, а соусов что, так и не пересчитаешь! И целый день господа-то кушают, и на другой день. А мы дней пять доедаем остатки. Только доели, смотришь, гости приехали – опять пошло, а здесь раз в год!

Он за обедом подавал первому Обломову и ни за что не соглашался подать какому-то господину с большим крестом на шее.

– Наш-то столбовой, – гордо говорил он, – а это что за гости!

Тарантьеву, сидевшему на конце, вовсе не подавал или сам сваливал ему на тарелку кушанье, сколько заблагорассудит.

Все сослуживцы Ивана Матвеевича были налицо, человек тридцать.

Огромная форель, фаршированные цыплята, перепелки, мороженое и отличное вино – все это достойно ознаменовало годичный праздник.

Гости под конец обнимались, до небес превозносили вкус хозяина и потом сели за карты. Мухояров кланялся и благодарил, говоря, что он, для счастья угостить дорогих гостей, не пожалел

третного будто бы жалованья.

К утру гости разъехались и разошлись, с грехом пополам, и опять все смолкло в доме до ильина дня.

В этот день из посторонних были только в гостях у Обломова Иван Герасимович и Алексеев, безмолвный и безответный гость, который звал в начале рассказа Илью Ильича на первое мая. Обломов не только не хотел уступить Ивану Матвеевичу, но старался блеснуть тонкостью и изяществом угощения, неизвестными в этом углу.

Вместо жирной кулебяки явились начиненные воздухом пирожки; перед супом подали устриц; цыплята в папильотках, с трюфелями, сладкие мяса, тончайшая зелень, английский суп.

Посередине стола красовался громадный ананас, и кругом лежали персики, вишни, абрикосы. В вазах – живые цветы».

Форель тогда было принято варить на пару, в *рыбном котле,* о котором уже говорилось, причем варили ее недолго, чтобы форель не рассыпалась при готовке. К форели обычно подавался тертый хрен в смеси с уксусом и прованским маслом, горчичный соус или соус из грецких орехов.

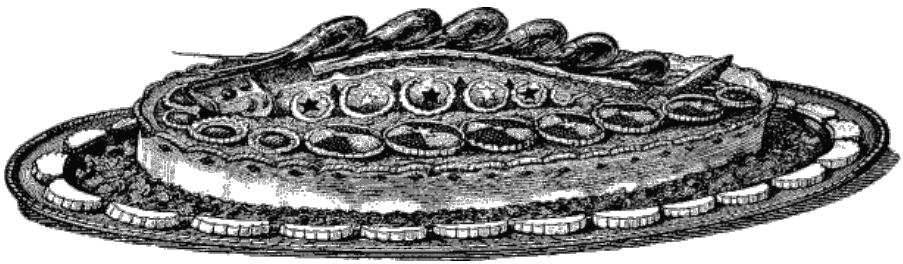
Соус горчичный к рыбам был довольно сложным по составу.

Ингредиенты:

1 ст. ложка горчицы, 2 стакана крепкого, наваристого, рыбного бульона, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, полстакана белого сухого вина, половина лимона, 2 ст. ложки сахарного песка, 4 сырых яичных желтка, 1–2 ст. ложки каперсов.

Горчицу, муку и масло смешивали, заваривали двумя

стаканами бульона, размешивали, добавляли белое вино, сок половины лимона, сахар и, помешивая, доводили до кипения на среднем огне. В кипящий соус при интенсивном помешивании вбивали 4 желтка, после чего снимали соус с огня, добавляли в него каперсы, перемешивали напоследок и горячим подавали к рыбе (как вариант – обливали им готовую рыбу).



Соус из грецких орехов, подаваемый к рыбе, готовился из смеси горчицы (1 ст. ложка) с двумя десятками очищенных от скорлупы и истолченных с добавлением небольшого количества воды грецких орехов. Затем смесь солили, добавляли к ней парочку сырых яичных желтков, растертых с оливковым маслом, сахар (1 ст. ложка), толченые и просеянные сухари (1 ст. ложка), вливали треть стакана 3 %-ного натурального уксуса, размешивали и обливали им готовую к подаче на стол рыбу.

Ингредиенты:

1 ст. ложка горчицы, 20 грецких орехов. 1 ст. ложка оливкового масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка измельченных сухарей, 1 ст. ложка сахара, 1/3 стакана 3 %-ного натурального уксуса, соль.

Мороженое ели многие литературные герои. Всех их автор перечислять, конечно же, не станет, чтобы не утомлять своих читателей, ограничившись лишь весьма интересной, с бытовой точки зрения, цитатой из «Братьев Карамазовых» Федора Достоевского:

«…они вступили в столовую отца игумена. Столовой у того впрочем не было, потому что было у него всего по-настоящему две комнаты во всем помещении, правда гораздо обширнейшие и удобнейшие, чем у старца. Но убранство комнат также не отличалось особым комфортом: мебель была кожаная, красного дерева, старой моды двадцатых годов; даже полы были некрашеные; зато все блистало чистотой, на окнах было много дорогих цветов; но главную роскошь в эту минуту естественно составлял роскошно сервированный стол, хотя впрочем и тут говоря относительно: скатерть была чистая, посуда блестящая; превосходно выпеченный хлеб трех сортов, две бутылки вина, две бутылки великолепного монастырского меду, и большой стеклянный кувшин с монастырским квасом, славившимся в околодке. Водки не было вовсе. Ракитин повествовал потом, что обед был приготовлен на этот раз из пяти блюд: была уха со стерлядью и с пирожками с рыбой; затем разварная рыба, как-то отменно и особенно приготовленная; затем котлеты из красной рыбы, мороженое и компот и наконец киселек в роде бланманже».

Приготовление мороженого до изобретения холодильников было делом хлопотным, но интересным и результативным. Результат стоил хлопот. С помощью Елены Молоховец мы попытаемся получить представление об этом процессе и ознакомимся с рецептами, среди которых было даже обжаренное мороженое.

Для мороженого надобно приготовить не широкое, но высокое ведро с маленьким отверстием внизу, чтобы можно было выпускать воду от растаявшего льда. Положить на дно расколотый лед, посыпать немного соли, поставить форму, обложить ее кругом льдом и солью. На форму на 6 человек достаточно 3 фунта соли, т. е. 6 стаканов, замораживать 3/4 часа. На форму на 12 человек – 6 фунтов соли, а на самую большую форму – от 7 до 8 фунтов.

Сливочное мороженое приготовляется следующим образом: взять сливок самых свежих, негустых, следовательно и нежирных, а в недостатке их и цельного молока; желтки растереть добела с мелким просеянным сахаром, смешать со сливками, поставить в кастрюле на огонь, мешать, пока не погустеет, но не вскипятить, пробовать лопаточкой, если с лопатки не будет более чисто стекать, а будет отставать, наподобие жидкой сметаны, значит, что варить довольно, отставить, остудить, мешая; процедить сквозь сито в форму, которую надобно сперва вытереть хорошенько; накрыть бумагой и крышкой и вертеть на льду.

Через 1/4 часа обтереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало в середину соли или льда, отскоблить хорошенько деревянной лопаточкой с боков и дна массу, которая уже начала застывать, размешать с прочей, выбить лопаточкой как можно лучше, опять накрыть бумагой и крышкой и вертеть несколько минут; потом опять размешать лопаткой, как сказано выше, и повторять по крайней мере 5–6 раз, пока мороженое не обратится в густую и сладкую массу, наподобие чухонского масла; тогда еще немного повертеть; подавать, или если рано, то засыпать форму солью и льдом и оставить так на некоторое время. Чем чаще мороженое будет вымешено веселочкой, тем оно лучше; в этом состоит весь секрет хорошего мороженого.

Если лед растает, выпустить воду, а прибавить свежего льда.

На 6 человек, чтобы мороженое подать на стол, выложив его из формы на блюдо, надобно взять 3 стакана сливок или молока, 5/8 фунта сахара, не более, и всего прочего соразмерно этой пропорции; подавая же мороженое на блюдечках, этой самой пропорции достаточно на 12 порций. На мороженое из

сока взять 3 1/2 стакана сока, 3/4 фунта, т. е. почти 1 1/2 стакана мелкого сахара.

На 12 человек – 6 стаканов сливок, 1 1/4 фунта сахара и пр.; подавая же на блюдечках, из этой пропорции выходит ровно 24 порции.

Чтобы мороженое выложить из формы, надобно форму сперва обмакнуть в горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткой, огарнировать пирожным.

885. Мороженое сливочное

Сахар истолочь, просеять, растереть добела с желтками, 1/2 вершка ванили настругать ножом, влить сливки, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, но не кипятить, потом процедить, остудить, мешая, влить в форму; далее поступить, как сказано в примечании. Если кладется лимонная цедра, то ее надо положить в остывшие уже сливки.

Выдать:

3 стакана сливок. 3–4 желтка. 1 полный стакан мелкого сахара, т. е. 5/8 фунта. 1/2 вершка ванили или цедры лимонной. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

887. Сливочное мороженое кофейное

3/4 стакана молотого, самого лучшего кофе налить водой, сварить как обыкновенно так, чтобы вышло 1 стакан крепкого кофе. Желтки растереть добела с сахаром, развести 2 стаканами сливок или молока и 1 стаканом кофе, мешать на плите, пока не погустеет, процедить, остудить, влить в форму и т. д.

Выдать:

3/4 стакана молотого кофе. 2 стакана сливок. 4 желтка. 5/8 фунта, т. е. полный стакан сахара. Можно прибавить 3/4 вершка ванили. Соли 3 фунта.

891. Сливочное мороженое – Crиme brulйe

Поджечь сахар, т. е. 3–4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковороду, поставить на плиту; когда сахар сделается темного цвета, влить ложки 2 сливок, вскипятить, смешать с остальными сливками и с желтками, растертыми добела с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, и т. д.

Выдать:

3 стакана сливок. 1 полный стакан, т. е. 5/8

фунта мелкого сахара. 3–4 желтка, 4 куска сахара. Можно прибавить 1/2 вершка ванили.

Соли 3 фунта.

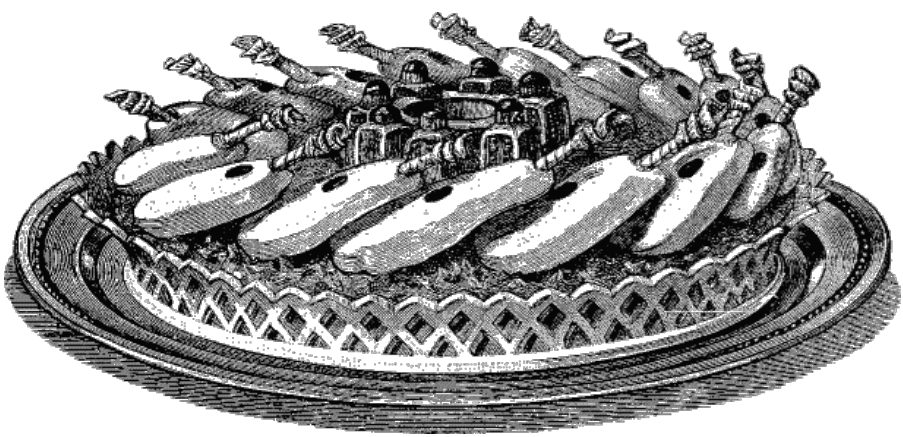
913. Мороженое обжаренное.

Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на лед с солью, покрыть мороженое мерингой в 2 пальца толщиной, приготовленной из 6 сбитых белков, 1/4 фунта сахара и немного ванили (т. е. 6 взбитыми белками, смешанными с 1/2 стакана сахара и ванилью – А. С.), сгладить ножом, провести кругом горячим раскаленным утюгом, разумеется осторожно, не дотрагиваясь меринг; когда эта последняя обжарится сверху, подавать.

Обломов собирался «блеснуть тонкостью и изяществом угощения» и подал гостям малоизвестные в то время пончики – изделия из дрожжевого теста, жареные во фритюре. Их то Гончаров и описывает как «**начиненные воздухом пирожки**».

Изяществу угощения соответствуют и устрицы, и цыплята в папильотках, и трюфели, и сладкие мяса, и тончайшая зелень, и, наконец, английский суп.

«Цыплята в папильотках» могли быть как просто жареными, так и фаршированными. В кулинарии папильотка (от французского слова «папильот», обозначающего бумажную обертку для конфет) представляет собой бумажную трубочку, которую надевают на ножки поданной на стол птицы, а также на косточки натуральных котлет, чтобы их можно было брать руками без риска запачкать пальцы жиром.



«Сладкие мяса», упомянутые в тексте, это не мясо с каким-

либо сладким соусом, как могут подумать некоторые, а вилочковые (иначе говоря – зобные) и поджелудочные железы телят, ягнят и свиней, впрочем, свиные железы в кулинарии особого распространения не получили. Гурманы отдают предпочтение вилочковой железе, находя в ней помимо присущего обеим железам сладковатого вкуса еще и вкус свежеиспеченного хлеба. Кстати, вилочковая железа бывает только у телят (или ягнят), по мере взросления животных она атрофируется и к достижении ими взрослого возраста исчезает.

Перед готовкой железы длительно (не менее восьми часов) вымачивают в соленой воде, как минимум трижды меняя воду. Это делается для того, чтобы максимально удалить из них кровь.

После вымачивания железы очищали от наружных пленок, жира и жил, после чего, уже не для улучшения вкуса, а исключительно с целью улучшения внешнего вида, подвергали специфической процедуре «отбеливания». Выглядело это так – железы закладывали в холодную воду, добавляли немного соли и сок целого лимона и ставили на средний огонь. Спустя четыре-пять минут после закипания воды (за временем надо было следить строго, чтобы ненароком не сварить то, что намеревались всего лишь отбелить!) железы извлекали из кипятка и тут же опускали в ледяную воду. После «отбеливания» железы считались полностью готовыми к приготовлению.

Чаще всего сладкое мясо тушили в печи, реже – жарили. Тушение производилось в мясном бульоне с добавлением кореньев. На гарнир к сладкому мясу обычно подавались овощи.

Английский суп, поданный гостям Обломова, мог быть разным – от прозрачного супа из говяжьих хвостов до черепахового. Подчеркивая изысканность застолья, Гончаров подчеркнул, что суп был английским, то есть – не традиционными щами и не обыденным рассольником, сообщил, что перед этим супом на стол подали устриц (еще одна деталь, свидетельствующая о изысканности угощения), но более ничего нам о супе сообщить не пожелал. Или попросту не счел нужным. Не исключено, что под названием английского супа подразумевался один из супов, подаваемых в Английском клубе, который славился своей великолепной кухней.

В роли «английского супа» вполне мог выступить суп «Виндзор», упомянутой в «Подарке молодым хозяйкам».

Правда, вот про пирожки Гончаров ничего не писал. Должно быть Обломов решил, что с гостей станется и устриц, поданных перед супом. Оно и верно – слишком сытные обеды тяжело ложатся на желудок.

8. Суп виндзор из телячьих ножек

Сварить бульон из 2–3 фунтов говядины и кореньев, процедить; взять четыре телячьи ножки, снять мясо с костей, перемыть в холодной воде, опустить в бульон; когда сварится, вынуть их, положить в холодную воду; 2 ложки муки, 1 ложку масла поджарить, развести бульоном, кипятить, снимая накипь. Нарезать аккуратно ножки, опустить в суп, положить точеные белые коренья по одной штуке; вскипятить раза два–три, положить рубленой зелени, 1 рюмку мадеры, прибавить, кто его любит, крупно истолченного простого перца.

Выдать:

2–3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 15–20 зерен англ. перца. 4 небольшие телячьи ножки 2 ложки муки, т. е. 2/3 стакана. 1 ложку масла. 1 рюмку мадеры. Зелени. Простого перца.

Подать к нему пирожки.

Что-то мы все об обедах да об обедах речи ведем. Пора бы для разнообразия и о ужинах вспомнить!

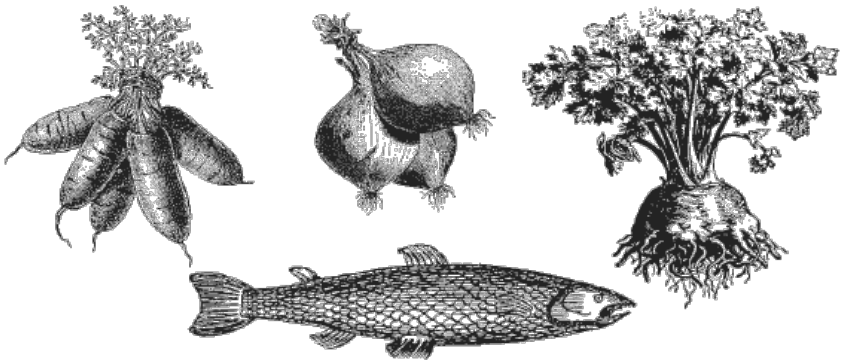
Почему бы и нет? Вот отрывок из диалога Обломова и его экономки Агафьи Матвеевны. Помните эту хозяйственную вдову, внесшую порядок в жизнь холостого барина?

«За рыбой присматривал верный глаз хозяйки, чтобы она, не дай бог, не переварилась, зелень в салате была самая свежая. Пыль с зеркала и со стульев сметена. Комната всегда находилась в чистоте со свежим утренним запахом». Итак, обсуждение ужина в доме Обломова:

«– …ужинать станем.

– А что к ужину? – спрашивает он.

– Капуста кислая с лососиной, – сказала она. – Осетрины нет нигде: уж я все лавки выходила, и братец спрашивали – нет. Вот разве попадется живой осетр – купец из каретного ряда заказал, – так обещали часть отрезать. Потом телятина, каша на сковороде…»



Лососина жареная готовится так. Лосося потрошат, очищают от чешуи, как следует промывают и отваривают (не удивляйтесь, пожалуйста, это не опечатка – вначале отвариваем, а потом обжариваем!) до готовности на среднем огне в небольшом количестве кипящей подсоленной воды с добавлением лаврового листа и нескольких горошин черного перца (можно положить в воду и коренья – морковь, луковицу, сельдерей). Готовую лососину нарезают тонкими ломтиками, солят, обваливают вначале в яйце, а затем – в панировочных сухарях и обжаривают на сковороде в сливочном или растительном масле с обеих сторон.

Ингредиенты:

лососина, 2–3 ложки сливочного или растительного масла, 2–3 шт. лаврового листа, несколько (5–8) горошин черного перца, не менее трети стакана панировочных сухарей, 2–3 куриных яйца, соль.

Помимо предложенной Агафьей Матвеевной кислой капусты, к этому блюду хорошо подойдет картофель в любом виде, вплоть до пюре.

Жареная гречневая каша, подаваемая в качестве гарнира к телятине или какому-либо другому мясу, подобно лососине, тоже вначале варилась в воде до готовности, затем укладывалась под пресс и остужалась. Получался своеобразный «каравай» из каши, который нарезался ломтиками толщиной с палец, обжаривался в сливочном или растительном масле и подавался к столу. Иногда из готовой гречневой каши формовали не «каравай», а «оладьи», которые жарили целиком, не нарезая.

Настало время проститься с Обломовым и перейти к следующему произведению Ивана Гончарова – к «Обрыву».

«– Ульяна Андреевна сумела лучше угостить тебя: где мне столичных франтов принимать! – продолжала свое бабушка. – Что она там тебе, какие фрикасе наставила? – отчасти с любопытством спросила Татьяна Марковна.

– Была лапша, – вспоминал Райский, – пирог с капустой и яйцами… жареная говядина с картофелем.

Бережкова иронически засмеялась.

– Лапша и говядина!

– Да, еще каша на сковороде: превкусная, – досказал Райский.

– Таких редкостей ты, я думаю, давно не пробовал в Петербурге.

– Как давно: я очень часто обедаю с художниками.

– Это вкусные блюда, – снисходительно заметил Тит Никоныч, – но тяжелы для желудка.

– И вы тоже! Ну, хорошо, – развеселясь, сказала бабушка, – завтра, Марфенька, мы им велим потрохов наготовить, студеня, пирогов с морковью, не хочешь ли еще гуся…

– Фи, – сделала Полина Карповна, – станут ли «они» кушать такие неделикатные блюда?

– Хорошо, – сказал Райский, – особенно если начинить его кашей…

– Это неудобосваримое блюдо! – заметил Тит Никоныч, – лучше всего легкий супец из крупы, котлетку, цыпленка и желе…

вот настоящий обед…

– Нет, я люблю кашу, особенно ячменную или из полбы! – сказал Райский, – люблю еще деревенский студень. Велите приготовить: я давно не ел…

– Грибы, братец, любите? – спросила Марфенька, – у нас множество.

– Как не любить? Нельзя ли к ужину?..

– Прикажи, Марфенька, Петру… – сказала бабушка.

– Напрасно, матушка, напрасно! – говорил, морщась, Тит Никоныч – тяжелое блюдо…

– Ты, не шутя, ужинать будешь? – спросила Татьяна Марковна, смягчаясь.

– И очень не шутя, – сказал Райский. – И если в погребах моего «имения» есть шампанское – прикажите подать бутылку к ужину; мы с Титом Никонычем выпьем за ваше здоровье».

Чувствуете, как много блюд нам уже знакомо? Фрикасе, пирог с капустой, потроха, каша на сковороде, то есть каша жареная… И поговорить-то толком уже почти не о чем, разве что о студнях, да о полбе.

Студень – он и в Африке студень. Разумеется, если там найдется прохладное местечко, необходимое для того, чтобы охладить это блюдо и неторопливо им наслаждаться. Рецепт приготовления студня не претерпел никаких изменений до наших дней. Достаточно взять любой из современных рецептов и сравнить его с рецептом из книги нашей любимой Елены Молоховец:

1624. Студень

Ноги и голову очистить, положить в горшок, налить водой, поставить в истопленную печь часов на 8 или в кастрюле варить на плите с лавровым листом,

английским и простым перцем и солью; когда мясо уварится, вынуть его, очистить от костей, сложить в форму, бульон же процедить, влить также в форму, застудить, подавая, выложить на блюдо. Подается к нему прованское масло, уксус и горчица.

Вечное блюдо, вечный рецепт…

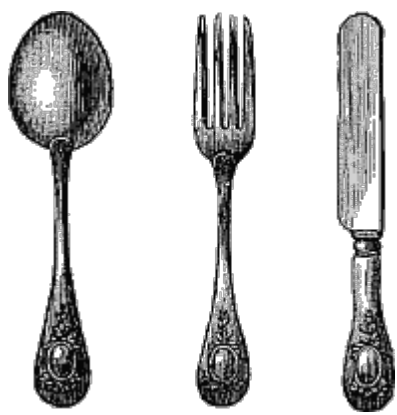
А помните пушкинскую «Сказку о попе и о работнике его Балде», сказку о жадности и ее негативных последствиях?

«Буду служить тебе славно, усердно и очень исправно, в год за три щелка тебе по лбу, есть же мне давай вареную полбу…», – оговаривает условия своего найма работник Балда.

Три века назад на Руси полбяная пшеница (полудикая разновидность) была распространена столь же широко, как и обычная. Полбяная пшеница превосходит обычную по содержанию протеина. Балда знал, какую кашу выбирать: во время работы сил тратилось много, и пища должна была соответствовать энергозатратам!

Кашу из полбы готовили долго. Крупу мыли в холодной воде, заливали крутым кипятком в соотношении 1:1, солили и варили, постоянно помешивая, чтобы не пригорела, до тех пор пока вся вода не впитается в полбу или не выкипит. Далее полбу перекладывали в глиняный горшок, добавляли масла, доливали горячим молоком, плотно накрывали крышкой и примерно на два часа ставили в печь упревать, доходить до полной готовности.

Можно готовить полбу иначе: замочить на ночь стакан полбы в двух стаканах простокваши, а поутру промыть крупу в холодной воде и сварить ее в молоке на слабом огне, не забывая помешивать, чтобы не пригорела. Готовую кашу укутать в одеяло, чтобы она «упрела», дать постоять так около часа, после чего заправить ее маслом и есть.



Щи да каша – пища наша!

Как вы уже успели убедиться, в России каши занимали весьма почетное место не только в простонародном меню, но и в рационе дворянства. Правда, если простой люд по бедности своей частенько варил каши на воде, то на дворянском столе стояли преимущественно, если не исключительно, молочные каши.

Каких их только не было: овсяная, гречневая, пшенная, пшеничная, рисовая, ржаная, ячневая, полбяная, «зеленая» каша из недозрелой ржи, которую жали, едва она начинала наливаться спелостью…

Кстати, если в наше время молочные каши принято есть на завтрак, то в XVIII–XIX веках их подавали к обеду.

На барском столе встречались и изыски, неведомые в народе, например – каша из лепестков розы. Готовилась она так: свежие лепестки розы смешивали с тестом из яиц и картофельной муки, затем протирали розово-тестяную смесь через решето и высушивали на солнце, после чего варили на молоке, словно обычную кашу. Каша из лепестков роз – это не выдумка автора данной книги. Журнал «Эконом» за 1841 год рассказывал своим читателям, как приготовить это блюдо: «Оборвите несколько роз и истолките листочки в ступке как можно мельче; выпустите в ступку белок яйца и подбавьте столько картофельного крахмала, сколько нужно, чтоб из массы вышло густое тесто. Потом протрите тесто сквозь сито на сухую доску и высушите на солнце. Таким образом вы получите превосходную крупу. Каша из нее варится на сливках. Можно подбавить в нее немного сахара, если она покажется не довольно сладкою».

И еще одна цитата из Гончарова, на сей раз из романа «Обыкновенная история»:

«Александр выбежал, как будто в доме обрушился потолок, посмотрел на часы – поздно: к обеду не поспеет. Он бросился к ресторатору.

– Что у вас есть? скорей!

– Суп julienne и a la reine; соус a la provencale, a la maitre d'hotel; жаркое индейка, дичь, пирожное суфле.

– Ну, суп a la provencale, соус julienne и жаркое суфле, только поскорее!

Слуга посмотрел на него.

– Ну, что же? – сказал Александр с нетерпением.

Тот бросился вон и подал, что ему вздумалось. Адуев остался

очень доволен».

Суп Julienne, или **суп «Жюльен»,** готовят так.

Ингредиенты:

2 луковицы, 4 средних моркови, 1 среднюю репу, несколько ростков спаржи, 1 корень сельдерея, 2–3 средних картофелины, 3–4 соцветия цветной капусты, неполную пригоршню стручков зеленого горошка, 2–3 ст. ложки сливочного масла, немного свежей зелени петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

2 луковицы, 2 моркови, и половинку репы (разумеется, все овощи и коренья должны быть тщательно промыты и очищены) нарезают на большие ломти, обжаривают до подрумянивания в сливочном масле, затем заливают холодной подсоленной водой, ставят на средний огонь и варят до тех пор, пока обжаренные коренья не разварятся. Полученный отвар процеживают.

Варят в подсоленной воде до готовности (на это раз – не разваривая) мелко нарезанные морковь, репу, спаржу, сельдерей, картофель, цветную капусту и стручки зеленого горошка (все мелко порезанное). Готовые ингредиенты смешивают с процеженным отваром от кореньев, солят-перчат, доводят до кипения, но не кипятят и подают на стол.

Разлитый по тарелкам суп можно приправить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Влить процеженный отвар от подрумяненных кореньев, прибавить 1 ст. ложку масла.

Прогреть не кипятя. Всыпать рубленую зелень.

А вот рецепт от Елены Молоховец:

6. Суп французский a la Julienne

Сварить обыкновенный бульон из 3–4 фунтов говядины и кореньев, процедить… 1/2 фунта ржаного хлеба высушить докрасна, налить бульон так, чтобы покрыло хлеб, накрыть крышкой, дать постоять час или полтора, слить и процедить. Между тем нарезать как вермишель 1 большую морковь, 1 галарепу (репная капуста, известная нам как кольраби – А. С.) или молодую репу, сельдерей, листьев 50 шпината, также нарезать 6–7 штук спаржи, 1 ложку сушеного зеленого горошка, все это сполоснуть, варить целый час в процеженном бульоне; перед самым отпуском влить в него вышеупомянутый хлебный бульон и тотчас подавать. Нарезанные коренья можно сперва немного поджарить в 1/2 ложке масла, а потом положить их в бульон и варить полчаса.

Выдать:

3–4 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 3–4 шт. лаврового листа. 1/2 фунта ржаного хлеба. 1 галарепу, или молодую репу.

Суп по-королевски (a la Reine) готовился по-разному. Один из самых распространенных рецептов его гласил:

На дюжину порций взять четыре грудки куриных, шесть стаканов крепкого куриного же бульону, полтора фунта толченых сухарей, три стакана сливок, три яйца куриных, зеленого укропу, дюжину горошин английского черного перца и добрую щепотку соли.

Начать с того, чтобы залить толченые сухари сливками,

грудку нарезать на мелкие куски и обжарить на сковороде на сильном пламени, а затем протереть через решето, положить в кастрюлю и добавить туда же размоченные сухари со сливками, влить бульон, вбить желтки, добавить смолотого перца да соли, размешать и поставить кастрюлю доходить до кипения на сильном пламени. Когда закипит, не мешкая снимать кастрюлю с огня, высыпать туда порубленного укропа и подавать к столу.

А читали ли вы повесть «Соборяне» Николая Лескова, автора знаменитого «Левши»? Вот цитата из «Соборян»:

«Дремотные мечтания протопопа были так крепки, что Павлюкан напрасно тряс его за плечи, приглашая встать и откушать каши, сваренной из крупы и молодых грибов. Туберозов едва проснулся и, проговорив: «Кушай, мой друг, мне сладостно спится», снова заснул еще глубже».

Каш с грибами сейчас почти не варят, а жаль. Вот рецепт **Перловой каши с грибами.**

Ингредиенты:

1 стакан перловой крупы, 3 стакана мясного бульона, 1 луковица, горсть сушеных белых грибов, кусок сливочного масла, размером примерно со спичечный коробок, пучок свежей зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль,

До начала готовки надо залить сушеные грибы кипятком, закрыть крышкой и дать им настояться не менее трех-четырех часов. Перловую крупу следует промыть до чистой воды,

выложить на противень и подсушить в разогретой до 180 градусов духовке (двух минут вполне хватит).

Грибы отвариваем на среднем огне около четверти часа в той же воде, в которой они и замачивались. Бульон сливаем в чистую емкость и оставляем – он нам еще понадобится, а грибы мелко нарезаем, смешиваем с идентично нарезанным луком и обжариваем в небольшом количестве сливочного масла в течение 5 минут, время от времени помешивая.

В глубоком сотейнике смешиваем крупу с луком и грибами, добавляем оставшееся масло, вливаем грибной бульон, перемешиваем, накрываем крышкой и ставим в духовку, нагретую до 180 градусов на час.

Спустя час уменьшаем температуру до 100 градусов и оставляем кашу в духовке еще на два часа. Затем выключаем духовку, но кашу сразу не вынимаем – даем ей постоять в выключенной духовке под крышкой еще с полчаса.

Наконец достаем кашу из духовки, добавляем в нее измельченные чеснок и зелень, перчим, солим, перемешиваем и подаем на стол.

Эту кашу очень здорово запивать молоком. Попробуйте, вам непременно понравится!

Подобным манером можно приготовить и гречневую кашу.

Совсем незаметно, начав с творчества Пушкина, мы добрались уже до Достоевского. Впрочем, отрывок из «Братьев Карамазовых», описывающий стол отца игумена, читатели уже прочли. Пора взяться за «Преступление и наказание».

Надо сказать, что Федор Михайлович Достоевский особым гурманом не был и, в отличие от Пушкина с Гоголем, кулинарии в своем творчестве места совсем почти не уделял.

Федора Михайловича больше интересовали терзания души человеческой…

Но все равно – кое-что о еде можно найти и у него.

Итак, «Преступление и наказание»:

«…А теперь, брат, хочешь есть?

– Хочу, – отвечал Раскольников.

– У вас суп?

– Вчерашний, – отвечала Настасья, все это время стоявшая тут же.

– С картофелем и с рисовой крупой?

– С картофелем и крупой.

– Наизусть знаю. Тащи суп, да и чаю давай».

Суп-пюре из картофеля и риса сварить несложно.

Ингредиенты:

1 стакан круглозерного риса, 2–3 моркови, 2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 10–12 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, 3–4 ложки сливочного масла, 10–12 картофелин, 2 стакана сметаны, немного свежей зелени петрушки и укропа, соль.

Первым делом надо сварить бульон из промытых, очищенных, нарезанных крупными кусками и обжаренных в ложке сливочного масла кореньев. В воду кладем черный перец. Бульон варим на среднем огне и варим долго – до тех пор, пока все коренья не разварятся. Готовый бульон процеживаем и отвариваем в нем до готовности рис, предварительно в течение двух часов пролежавший в холодной воде. Готовый рис извлекаем, протираем сквозь сито и возвращаем в бульон. Осталось немногое – сварить в этом же бульоне очищенный от кожуры и мелко нарезанный картофель. Полностью сварившийся картофель в точности, как рис, извлекаем, протираем (если под рукой есть блендер, то можно обойтись и без сита!) и возвращаем обратно. В завершение готовки вливаем в суп сметану, солим, перемешиваем, доводим почти до кипения, снимаем с огня и всыпаем измельченную зелень, после чего подаем на стол.

Приятного аппетита!

Поминки несчастного Мармеладова, описанные в «Преступлении и наказании» были скромны:

«Из яств, кроме кутьи, было три-четыре блюда (между

прочим, и блины), все с кухни Амалии Ивановны, да сверх того ставились разом два самовара для предполагавшихся после обеда чаю и пуншу».

Сразу вспоминается из «Евгения Онегина»:

Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины:
У них на масленице жирной
Водились русские блины

Роскошнейшие, вкуснейшие, отменные блины готовили в доме президента Академии художеств Алексея Оленина. Известный художник Федор Солнцев вспоминал: «…на масленице у Олениных приготовлялись блины различных сортов. Между прочим, подавались полугречневые блины, величиною в тарелку и толщиною в палец. Таких блинов, обыкновенно с икрою, Иван Андреевич *(Крылов – А. С.)* съедал вприсест до тридцати штук».

Дочь Оленина, Варвара, тоже отметила в воспоминаниях легендарный аппетит баснописца Крылова: «Еще другой обычай, почти исчезающий: неделя настоящих русских блинов. Во время оно славились ими два дома: г-фа Валентина Пушкина и А. Н. Оленина. У батюшки бывало до 17 разных сортов блинов, о которых теперь и понятия не имеют. И точно были превосходные, на которых особенно И. А. Крылов отличался».

Если в наше время подавляющее большинство блинов готовится из пшеничной муки, то испокон веков на Руси самыми распространенными были блины гречневые и только что упоминавшиеся полугречневые (из смеси равных долей гречишной и пшеничной муки). Впрочем, самыми распространенными, но далеко не единственными, ведь помимо них еще пекли пшенные, манные, овсяные, рисовые и даже картофельные блины.

Помимо простых блинов, пеклись и блины с припеком, смазанные с одной стороны какой-либо начинкой – грибной, яичной, ливерной, рыбной, мясной.

Блины были непременным и главным блюдом в течение всей масленичной недели. Ели их и во время постов, только тогда пеклись блины постные и, разумеется, без припека.

Ах, как же вкусны, должно быть, были эти блины, испеченные в как следует истопленной русской печи! Румяные, поджаристые и в то же время воздушные…

Послушаем Елену Молоховец. Хоть она и называет свой рецепт «блины обыкновенные», но мы с вами хорошо понимаем,

что правильно испеченные блины обыкновенными быть не могут. Настоящий блин (разумеется, кроме первого, который просто обязан выйти комом) это всегда нечто необыкновенное!

О блинах Елена Ивановна рассказывает обстоятельно и исчерпывающе:

741. Блины обыкновенные

а) 2 яйца, 2 стакана муки размешать до гладкости, вливая понемногу 3 стакана молока; сковороду, посыпав солью, разогреть, вытереть полотенцем, смазать очищенным маслом или куском шпика, опять разогреть, влить ложку теста так, чтобы оно разлилось по всему дну сковороды, поставить на плиту; когда блин начнет подниматься, отставать от сковороды и когда с одной стороны поджарится, снять его, опять намазать сковороду маслом перышком, влить теста и т. д. Такие блины подаются с каким-нибудь фаршем, мясным или из творога и проч. № 162. Блины, из которых делается какой-нибудь каравай или пудинг, надо поджарить хорошенько с обеих сторон.

б) Чтобы блины подать к обеду без фарша с одним сахаром или вареньем, в таком случае приготовить тесто из 4–5 яиц или 4–5 желтков, а белки сбить в пену, 2 стакана муки, 2 1/2 стакана молока, соли; поджарить на сковороде; когда все блины будут готовы, сложить каждый вчетверо, опять поджарить. В такие блины можно также прибавить 1/8 фунта добела растертого масла, в таком случае поджарить блины с обеих сторон на маленьких сковородках. Подавая, осыпать мелким сахаром, отертым о лимонную цедру, или подать к ним варенье.

Выдать:

На блины № а):

3 стакана молока или 1 обыкновенную бутылку. 2 стакана муки, 2 яйца, соли, 1/4 фунта масла поджарить блины.

На блины № б):

2 стакана муки, т. е. 2/3 фунта, 21/2 стакана молока, 4–5 яиц, соли. 1/8 фунта масла. (1/4 фунта масла поджарить блины). Сахар или варенье. Из этой пропорции выйдет блинов 20.

Конечно же, в «Подарке молодым хозяйкам, есть и гречневые блины. И пополамные тоже есть, как же без них, родимых:

753. Блины русские гречневые

За 5 или за 6 часов до употребления растворить тесто из 4 стаканов гречневой муки, 21/2 стаканов теплого молока или воды, 2-х ложек густых или с 1/2 стакана жидких дрожжей; перед печеньем обварить молоком или водой до 2 стаканов, положить соли не менее 1 столовой ложки ровно с краями, дать подняться и, не мешая, чтобы тесто не опало, брать ложкой и лить на раскаленные сковородки, которые посыпать сперва мелкой солью, разогреть, вытереть полотенцем, намазать маслом перышком или ватой и влить теста так, чтобы покрыло сковороду. Печь блины на плите или, лучше, на горячих угольях в печи, в которой немного дальше должен быть постоянно поддерживаемый огонь; когда блины начнут подниматься и румяниться, скропить их сверху маслом, перевернуть, а потом складывать в сторону и держать их в теплом месте, чтобы не остыли.

Подавать к ним растопленное масло, сметану и икру.

Если дрожжи окажутся дурными и тесто худо поднимется, то перед самым печеньем можно сбить 4–5 белков, размешать с тестом и печь.

Обварив тесто кипятком за 1 час перед печеньем, как сказано выше, можно положить в тесто 1 ложку масла, 4 яйца или 4 желтка и взбитые белки, размешать, дать подняться и печь. На испечение же этой пропорции блинов, т. е. на смазку сковородок, выйдет 1/2 стакана растопленного масла; тесто это должно быть немного гуще, как на обыкновенные тонкие блины.

Выдать:

4 стакана гречневой муки. 2–4 1/2 стакана молока. 2–3 ложки дрожжей, соли. 1/2 стакана растопленного масла – печь блины. Можно прибавить 1/8 фунта масла и 4 яйца.

Подать отдельно сметану, масло, икру.

Из этой пропорции выйдет блинов 25 величиной в блюдечко; следовательно, на масленице надобно выдать большую пропорцию.

754. Блины гречневые другим манером

За 6 часов до отпуска растворить блины следующим образом: 1 стакан гречневой муки развести 1 стаканом холодной воды, размешать до гладкости, заварить 3 1/2 стаканами кипятка, размешать хорошенько, остудить, положить 3–4 ложки дрожжей, поставить в теплое место, дать подняться; тогда выбить тесто лопаткой как можно лучше, посолить, всыпать 3 стакана муки, вымесить хорошенько, выбивая лопаткой; дать опять подняться и тогда уже, нисколько не мешая теста, перенести его осторожно на назначенное место и печь на сковородках, как сказано в № 753.

Выдать:

4 стакана гречневой муки. 3–4 ложки дрожжей. 1/2 стакана растопленного масла, т. е. немного более 1/4 фунта.

Подать отдельно масло, сметану, икру; из этой пропорции выйдет блинов 25.

755. Блины гречневые пополам с пшеничной мукой заварные

С вечера взять 2 стакана гречневой муки, размешать с 1 стаканом воды или молока, заварить 2 стаканами кипятка или горячего молока, размешать хорошенько; когда остынет, положить ложки 2 густых дрожжей, накрыть, поставить в теплое место. Утром положить соли, выбить лопаткой как можно лучше, всыпать 2 стакана пшеничной муки, 1/8 фунта масла, 5 яиц или 5 желтков, развести 1 стаканом молока, положить пену из 5 белков; когда поднимется, печь блины на сковородках, как сказано в № 753.

Выдать:

2 стакана гречневой муки. 2–3 ложки дрожжей. 2 стакана крупичатой муки. 1/8 фунта масла. 5 яиц, 2–

4 стакана молока. 1/2 стакана растопленного масла – печь блины. Подать отдельно 1/4 фунта сливочного масла, икру, сметану».

И напоследок, рецепт, название которого говорит само за себя. Удержаться от того, чтобы не приготовить их, невозможно:

756. Блины самые лучшие

Растворить тесто из 11/2 стакана пшеничной и 11/2 стакана гречневой муки, 21/2 стакана теплой воды и 3–4 ложек дрожжей; когда поднимется, всыпать 1 стакан гречневой муки, дать подняться; за час перед печеньем, когда затопится печь, заварить все тесто 2 стаканами кипящего молока, размешать до гладкости; когда остынет, положить соли (можно прибавить 2–3 яйца, 1/8 фунта масла), дать подняться и, не мешая более теста, печь блины, как сказано в № 753.

Выдать:

21/2 стакана гречневой муки, т. е. 1 фунт. 3–4 ложки дрожжей. 11/2 стакана крупичатой муки, т. е. 1/2 фунта. 2 стакана молока, соли. 3 яйца и 1/8 фунта масла. 1/2 стакана масла – печь блины. Подать отдельно: масло, икру, сметану. Выйдет блинов 25.

Блины, конечно, дело хорошее и вкусное, но объедаться ими не стоит. Порой, переев блинов, особенно если вдобавок плохо, наспех, их жевать, обжоры даже умирали от заворота кишок, иначе говоря – от кишечной непроходимости.

Кстати, баснописец Иван Крылов умер не от того, что переел блинов, а от пневмонии, в просторечии – воспаления легких. Версия же с блинами (надо сказать – версия весьма стойкая, дожившая и до наших дней) появилась на свет скорее всего благодаря тому, что скончался баснописец в доходном доме некоего Блинова. «Испорченный телефон» молвы народной связал воедино фамилию домовладельца и причину смерти Крылова…

Оставим на время маститых классиков и обратимся к творчеству менее известных русских писателей XIX века, таких например, как Константин Станюкович, романтик и идеалист, певец моря и не только моря. Вот небольшая цитата из его повести «Беспокойный адмирал». Интересно же – чем питаются адмиралы, да еще беспокойные?

«– А сегодня прошу ко мне обедать… Вы любите поросенка с кашей?

– Люблю, ваше превосходительство.

– Так у меня сегодня поросенок о гречневой кашей! – весело проговорил адмирал».

Да, адмиралы определенно понимали толк в еде. Жареный поросенок с гречневой кашей (поросенок с гречневой кашей мог быть только жареным, но никак не вареным) вкусен, сытен и удобен в употреблении, то есть – в поедании. Случись, к примеру, во время обеда какой-нибудь шторм… Ничего страшного – быстро отломил кусок жаркого да отправился на мостик командовать парадом. В одной руке кусок поросенка, в другой – подзорная труба или, скажем, штурвал – очень удобно. Да и качка не мешает – как не качайся корабль, а кусок мяса мимо рта не пронесешь. Не тот случай.

А попробуйте-ка во время шторма полакомиться на мостике стерляжьей ухой или супчиком-пюре из картошки с рисом. В лучшем случае дело закончится внеочередной стиркой кителя, а в худшем – нервным срывом. А известно ли вам, как у военных обстоит дело с настроением? Там настроение командира мгновенно, со скоростью света, передается его подчиненным. Представьте себе в шторм команду корабля на грани нервного срыва… Ужас, ужас, ужас! Так и потонуть недолго.

К тому же вечной проблемой моряков было сохранение съестных запасов в свежести на всем протяжении плавания. А если от порта до порта плыть три месяца? А если – шесть? Да еще в тропиках? Картошка сгниет, стерлядь бесповоротно протухнет, а поросенок – вон он бегает, ждет, когда ему кок объедки вынесет. Надумал, подманил, почесал за ухом, взмахнул кортиком (а зачем по вашему морским офицерам кортик положен?) и… кок начинает готовить **Поросенка с гречневой кашей**.

Ингредиенты:

1 довольно крупный поросенок и его внутренности – печенка, сердце, почки, 7–8 ст. ложек сливочного масла, 2 куриных яйца, 1 неполный стакан гречневой крупы, 1 стакан сметаны, 2 средних луковицы, черный молотый перец, соль.

Такой поросенок хорош и в холодном виде.

А готовить его несложно. Берут целого поросенка, очищают его как следует, натирают со всех сторон солью и черным перцем, начиняют, зашивают (только хлопчатобумажными нитками!) и жарят. Жарят на вертеле, часто поливая растопленным маслом или его собственным жиром, выделяющимся в процессе жарки, или жарят на противне в печи (духовке), так же поливая растопленным маслом или жиром. У правильно изжаренного поросенка должен быть хороший румянец, иначе повару, то есть коку, придется туго…

Фарш готовится так: варится рассыпчатая гречневая каша. Пока она варится, поросячьи внутренности – печенка, сердце, почки (если их мало, то можно добавить кусок телячьей печенки) мелко нарезаются, а затем поджариваются до готовности на сливочном или растительном масле вместе с мелко нарубленным луком. Огонь средний, и не забываем помешивать, чтобы поджарилось равномерно и не пригорело. Адмиралу ведь готовим – не боцману!

Каша и поджаренные внутренности протираются сквозь сито (мясорубка или блендер вполне придутся к месту) и перемешиваются. В смесь добавить пару ложек растопленного сливочного масла, стакан сметаны, два сырых яйца, черного молотого перца, соли и хорошенько все перемешать.

Главным и, соответственно, самым известным произведением Всеволода Крестовского стал роман «Петербургские трущобы». Если бы писатель не переборщил бы с нравоучительными сентенциями, то этот роман было бы можно сравнивать с «Графом Монте-Кристо», а Всеволода Владимировича называть «русским Дюма».

Про еду Крестовский писал немного, но все же писал.

Вот, например:

«Так и теперь, по уходе дочери, она стала обдумывать, что не к чему лишний кусок к обеду готовить, и потому, под предлогом нездоровья, приказала сделать себе только бульон куриный, из коего мясо подать себе под легким соусом».

В курином бульоне, собственно говоря, нет ничего

примечательного, но тем не менее, читателям может быть интересно прочесть рецепт приготовления куриного супа из «Подарка молодым хозяйкам» и сравнить его с собственным методом. Рецепт практичен, как все рецепты Елены Молоховец, чего стоит одно только это «если курица поменьше, то прибавить $^1/_2$ – 1 фунт говяжьих или телячьих костей». Сразу становится ясно, что рецепты писались человеком серьезным, писались, как говорится, на века. Впрочем, именно так оно и вышло.

Кто не хочет, может спокойно обойтись и без брюквы.

11. Суп из курицы

Взять ощипанную, выпотрошенную 3-фунтовую курицу (если курица поменьше, то прибавить 1/2–1 фунт говяжьих или телячьих костей), налить водой и варить в кастрюле 1/4 часа, беспрестанно снимая накипь, потом процедить сквозь сито в горшок, в котором будет вариться бульон. Курицу перемыть в холодной воде, разрезать на части, опустить опять в бульон, положить кореньев и пряностей, прибавить, кто хочет, 1/8 фунта масла, варить, снимая накипь, на самом легком огне. Вливая в миску, всыпать немного укропа и зеленой петрушки, положить отдельно в бульоне отваренного риса, перловых круп, итальянских макарон или манну. Можно подать к этому супу в сливочнике кипяченых сливок; в таком случае вместе с прочими кореньями варить в супе 1/4 фунта брюквы.

Выдать:

3-фунтовую курицу. Немного говяжьих костей. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 петрушку. Немножко пастернака. 8–10 зерен англ. перца. 1–2 лаврового листа. 1/8 фунта сливочного масла. Укропа и зеленой петрушки. 1/2 стакана риса, или 1/2 стакана перловой

крупы, или 1/2 стакана манны, или 1/4 фунта макаронов. 3/4 ст. сливок, кто хочет, и брюквы.

Следующая цитата представляет собой диалог двух любящих супругов:

«– Вы, папинька, что желаете нынче к обеду?

– К обеду-та? а зажарьте мне, цыпленок мой, курочку с грибками да спеките ватрушечек с лучком.

И к обеду непременно являются означенные блюда».

Вы думаете, что **Ватрушки с луком** невкусны? Ошибаетесь!

Готовятся они просто, обходятся недорого, но вкусны и к тому же являются блюдом постным, то есть не содержащим животных продуктов и оттого допустимым к употреблению во время всех постов.

Ингредиенты:

2 стакана муки, 10 средних луковиц, 5 ст. ложек подсолнечного масла, 2 столовые ложки дрожжей, соль.

Дрожжевое тесто для ватрушек готовится без добавления яиц и сливочного масла – обходитесь постным. В 2 стакана муки, вливают с полстакана стакана теплой воды, замешивают, затем добавляют 2 столовые ложки дрожжей, снова месят и ставят в теплое место примерно на час-полтора (до тех пор пока тесто не «поднимется»). «Поднявшееся» тесто обминают, добавляют в него соль и 2 столовые ложки подсолнечного масла, снова месят до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук, после чего снова ставят в тепло, давая возможность «подняться» еще раз. Затем

тесто обминают, раскатывают в пласт толщиной примерно в сантиметр и нарезают из него круглые лепешки. В середину каждой лепешки кладут мелко нарубленный лук, поджаренный в подсолнечном масле и слегка подсоленный, края защипывают, формуя ватрушки. Ватрушки смазывают поверху подсолнечным маслом, выкладывают на противень и ставят в разогретую до 200 градусов духовку, где выпекают до готовности (около 20 минут).

Идем дальше:

«– Подать сюда две котлетки! – сказал он, просунув свой нос и прелестные усы – в скважину чуть-чуть приотворенной двери.

– Благодарю вас, я не завтракаю, – поспешил отклониться Бероев.

– А, вы не завтракаете? Не имеете обыкновения, значит? Ну, как угодно… Ей… Не надо котлеток! Но в таком случае, позвольте-ка мне все-таки узнать, что вы желаете к обеду? Какие блюда, например, хотелось бы вам выбрать?

– Это все равно.

– Ну, нет, однако, если бы мне предложили на выбор французскую, немецкую или русскую кухню, я бы выбрал по своему вкусу, ведь поросенок под хреном совсем не то, что жареные бекасы. Не так ли?»

Котлеты бывают разные. Пожарские, морковные, несъедобные… Каких только нет! В позапрошлом веке были распространены **Котлеты из мозгов,** вкусное блюдо, которому отдавали должное не только, например, извозчики и портнихи, но и действительные статские советники с камергерами. Готовились они так: телячьи мозги промывались, очищались от пленок, нарезались кусочками и опускались в кипящую подсоленную и подкисленную уксусом воду (с таким расчетом, чтобы вода покрывала при варке мозги полностью), где варились на среднем огне под крышкой до готовности с горошинами черного перца и лавровым листом. Сварившиеся мозги протирали через сито (мы делаем это при помощи мясорубки), добавляли к ним размоченный в молоке хлеб, немного лука, поджаренного в сливочном масле, измельченную зелень петрушки, 2 яйца, солили, перемешивали фарш и формовали из него небольшие котлетки, которые обваливали сначала в яйце, а затем в панировочных сухарях и обжаривали в сливочном масле. Получалось очень вкусно.

Ингредиенты:

мозги из двух телячьих голов, четверть батона мякоти белого хлеба, полстакана молока, 1 небольшая луковица, 1/4 стакана 3 %-ного натурального уксуса, 8–10 горошин черного перца, 2 шт. лаврового листа, 4 куриных яйца, тоненький пучок зелени петрушки, пол-стакана панировочных сухарей, 5–6 ст. ложек сливочного масла, соль.

Если поросенок, начиненный гречневой кашей, бывает только жареным, то поросенок под хреном может быть как жареным, так и вареным. О жареных поросятах уже было сказано, настала пора поговорить о вареных. Итак, готовим **Поросенка вареного под соусом из хрена со сметаной.**

Ингредиенты:

1 поросенок, 1 стакан сметаны, 1 корень хрена или

треть стакана тертого хрена, 2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, половина корня сельдерея, 1 крупная луковица, 2–3 шт. лаврового листа, 10 горошин черного перца, соль.

Тщательно очищаем и промываем поросенка и опускаем его в кипящую воду с добавлением соли, кореньев, лаврового листа и горошин черного перца. Варим до готовности под крышкой на умеренном огне.

Пока поросенок варится, готовим соус. Это проще простого. Корешок хрена натираем на терке (можно взять тертый хрен фабричного производства), смешиваем его со стаканом сметаны и не забываем посолить.

Соусом обливаем поросенка перед подачей на стол.

И скажу я вам, дорогие читатели, что поросенок под соусом из хрена и сметаны – это совсем не то, что жареные бекасы. Ну абсолютно разные блюда, правда, и то и другое – вкусны, но каждое вкусно по-своему.

Бекасы жареные. В старину бекасов называли «барашками». Можно с уверенностью сказать, что эта небольшая, немногим крупнее скворца, птица, редко когда достигающая в длину 30 сантиметров, заслужила подобное прозвище, благодаря своему токованию, сильно напоминающему блеяние.

Попасть в бекаса нелегко – это очень проворная птица. Недаром слово «снайпер» происходит от «snipe», английского названия бекаса. Живет бекас на травянистых болотах. Бекасы малы, и поэтому при жарке их не потрошат, не отрезают от них головки, а всего лишь очищают от перьев и тщательно промывают в теплой воде.

Ингредиенты на 2 бекасов:

150 гр. свиного сала и 6–7 ложек растительного или сливочного масла.

На одну порцию обычно было принято рассчитывать сразу двух бекасов, подаваемых обычно с каким-нибудь салатом.

Для того чтобы смягчить мясо бекасов, их перед жаркой обкладывают тонкими полосками свиного сала, затем плотно оборачивают пергаментной бумагой (бумагой для запекания), смазанной маслом, перевязывают крепкими хлопчатобумажными нитками и жарят на вертеле до готовности (можно превосходно изжарить их и в духовке, разогретой до 200 градусов), время от времени поливая их маслом. Готовые бекасы освобождаются от бумаги и подаются на стол.

С «Петербургскими трущобами» покончено.

Куда бы теперь нам направиться?

А давайте-ка наведаемся в монастырь XIX века и подгадаем так, чтобы попасть к трапезе…

Писатель и историк, а заодно и активный борец с раскольничеством, Павел Мельников-Печерский в своей повести «В лесах», первой части дилогии из жизни заволжского старообрядческого купечества, дал превосходное описание монастырского обеда. Да что там «обеда» – настоящего пира! Роскошного, обильного, щедрого! Судите сами:

«Обед был подан обильный, кушаньям счету не было. На первую перемену поставлены разные пироги, постные и рыбные. Была кулебяка с пшеном и грибами, была другая с вязигой, жирами, молоками и сибирской осетриной. Кругом их, ровно малые детки вокруг родителей, стояли блюда с разными пирогами и преженцами. Каких тут не было!.. И кислые подовые на ореховом масле, и преженцы с семгой, и ватрушки с грибами, и оладьи с зернистой икрой, и пироги из щуки. Управились гости с первою, за вторую принялись…

Поставлены были лапша соковая да щи с грибами и уха из жирных ветлужских стерлядей.

– Покушай ушицы-то, любезненький ты мой, – угощал отец Михаил Потапа Максимыча, – стерлядки, кажись, ничего себе, подходящие, – говорил он, кладя в тарелку дорогому гостю два огромных звена янтарной стерляди и налимьи печенки. – За ночь нарочно пошел на Ветлугу к ловцам. От вас ведь рукой подать, верст двадцать… Расстегайчиков к ушице-то!.. кушайте, гости

дорогие.

Новая перемена явилась на стол – блюда рассольные. Тут опять явились стерлядки разварные с солеными огурцами да морковкой, кроме того поставлены были осетрина холодная с хреном да белужья тешка с квасом и капустой, тавранчук осетрий, щука под чесноком и хреном, нельма с солеными подновскими огурцами, грибы разварные с хреном, да тертый горох с ореховым маслом, да каша соковая с маковым маслом.

За рассольной переменой были поданы жареная осетрина, лещи, начиненные грибами, и непомерной величины караси. Затем сладкий пирог с вареньем, левашники, оладьи с сотовым медом, сладкие кисели, киевское варенье, ржевская пастила и отваренные в патоке дыни, арбузы, груши и яблоки.

А наливки одна другой лучше: и вишневка, и ананасная, и поляниковка, и морошка, и царица всех наливок – благовонная сибирская облепиха. А какое пиво монастырское, какие меда – чудо».

Пряженцы (пряглы) – это пирожки, жареные во фритюре (большом количестве горячего масла). Они называются так, чтобы отличать их от собственно пирожков, в классическом понимании – всегда печеных. Кстати говоря, «пряженцами» также называли все виды восточных (преимущественно – татарских) пирожков из пресного бездрожжевого теста, например широко известные в наше время самсы.

«Пряжить» – жарить в изрядном количестве масла – можно было не только пирожки. Многие читатели сейчас вспомнят картошку-фри, но, увы, этот мировой деликатес был неведом нашим предкам. Им приходилось утешаться, или, точнее – тешить себя другими блюдами. Хотя бы вот этим (рецепт старинный):

«**Карпь пряженой**

Ошелуши и выпотроши карпя, распластай оного по спине, разрезав пополам и голову так, чтобы он держался на одной только брюшине; порасплющ обухом ножа, ударяя по костям позвонковым; обваляй его в муке, равно и молоки или икру его, и обжаривай в разгоряченном коровьем масле.

Всех речных рыб, когда они довольно толсты, для жарения распластывают и обваливают в муке».

Не было на Руси картошки-фри, но зато были **Пряженцы картофельные —** жареные пирожки из смеси картофельного пюре с мукой, начиненные самой разной начинкой: грибной, капустной, рыбной, мясной, яично-луковой, творожной…

Рецепт изготовления пряженцев таков. Килограмм картофеля

отваривают и разминают в пюре, добавив к нему 1 яйцо, 2–3 столовые ложки пшеничной муки и немного соли. Готовое пюре слегка охлаждают, чтобы с ним удобнее было бы работать.

Имейте в виду, что «картофельное тесто» – очень липкое! Поэтому загодя смажьте ваши руки растительным маслом, или же в процессе «лепки» пряженцев почаще присыпайте руки мукой.

Картофельное тесто делят на небольшие колобки, которые разминают в лепешки величиной примерно с ладонь. В середину каждой лепешки кладут начинку (на ней мы подробно останавливаться не станем), соединяют и защипывают края лепешки. Защипывают тщательно, чтобы пряженцы не развалились во время жарки.

Готовые пряженцы обжариваются во фритюре и подаются на стол.

Если вы жарите много пряженцев, то после каждых двух-трех закладок фритюр лучше заменять. Так будет полезнее для здоровья, да и пряженцы получатся румяными, а не почерневшими.

Уже к середине XIX века слово «пряженцы» начало вытесняться, заменяться словом «пирожки». Так у Елены Молоховец никаких пряженцев нет, но есть вот что.

160. Пирожки из теста на дрожжах, жаренные во фритюре, с мозгами или мясным фаршем

Взять очень полный 1 стакан теплой воды или молока, сухих дрожжей 1 золотник, половину муки, растворить тесто, поставить в теплое место, когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 яйца или 3 желтка, положить 1 ложку масла и муки так, чтобы тесто было довольно густо, нафаршировать пирожки, положить их на стол, посыпанный мукой; когда поднимутся, жарить в

раскаленном масле или фритюре.

Фарш к ним из мозгов следующий: мозги из 2 телячьих голов опустить в кипяток воды с уксусом и солью, сварить их, вынуть, остудить, мелко нарезать, поджарить в ложке масла 1/2 ложки муки, а потом и мозги, всыпать немного толченого перца или мускатного ореха, или мускатного цвета влить ложки 2 бульона, размешать.

Фарш мясной: 1 фунт вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, положить мясо, размешать, всыпать соли, перца, остудить; можно прибавить пару крутых изрубленных яиц.

Выдать:

На тесто: 1 или 2 ложки дрожжей. 11/3 фунта, т. е. 4 стакана муки. 2 яйца или 3 желтка. 1/8 фунта масла. 1 стакан воды или молока. 1/2 фунта масла или фритюра.

На фарш из мозгов: 1 бычачий мозг. 1/8 фунта масла. 1/2 ложки муки. Мускатного ореха. Перца, соли.

На фарш мясной: 1 фунт говядины или телятины. 1 луковицу. 1/8 фунта масла. Перца, соли. 2–3 яйца.

Если пирожки нужны к обеду – к 4 часам, то растворить тесто утром часов в 8–9.

Рецепты от Елены Молоховец – это не просто интересные и правильно составленные рецепты, но еще и ценный исторический материал. Здесь можно найти цены на продукты, ознакомиться с любопытными сравнительными характеристиками этих продуктов или, например, узнать, что в XIX веке обедать садились позже, чем в наше время, – в 4 часа дня.

Тавранчук — еще одно любопытное, неведомое слово. В «Толковом словаре» Владимира Даля читаем: «Тавранчук – старинное рыбное блюдо». Что же это за блюдо такое?

Тавранчук, он же таранчук, он же таганчук – это старинное блюдо русской кухни, известное чуть ли не с XV века. В XX веке о нем забыли. Забыли напрочь.

Тавранчук мог быть как мясным, так и рыбным, суть названия этого блюда заключена не в исходных продуктах, а в самом способе их приготовления. Тавранчук готовили в горшках, долго томившихся в русской печи.

Не стоит путать тавранчук с современными вариациями на тему мяса или рыбы, приготовленных в духовке в порционных

горшочках вместе с гарниром. Тавранчук отличался от них, во-первых, тем, что никакого гарнира не содержал, а, во-вторых, тем, что готовился он долго – никак не менее трех часов.

Состав рыбного тавранчука был таков: рыба (брали практически любую, только не очень мелкую – окуня, сазана, карпа, судака, щуку), немного, около стакана, воды (воду можно было заменить молоком), нарезанные коренья и укроп.

Мясной тавранчук состоял из мяса (чаще всего на тавранчук шла баранья грудинка), стакана кваса, нарезанных кореньев, нарезанных соленых огурцов и того же укропа.

Уложенные в горшок ингредиенты полагалось загерметизировать, чтобы за время длительной готовки из тавранчука не выпарилась вся вода и он не стал бы жестким, несъедобным. Герметизировали тавранчук меланжем, то есть – размешанными сырыми яйцами или абесом. Абесом (от французского *abaisse* – корка) называется тесто, употребляемое в кулинарии с целью содействия процессам тепловой обработки продуктов и затем не используемое в пищу. К абесам относится тесто для запекания окороков, дичи, тесто для герметизации поваренных сосудов – горшочков и чугунков, а так же тесто для поддонов тортов, пудингов и прочих сладких блюд. Абес для закупоривания горшечных отверстий (он не накладывался сам по себе, а непременно наносился на марлевую или бязевую повязку, чтобы не прилип к готовящемуся блюду) представляет собой обычное крутое тесто из пшеничной муки, замешанное на горячей воде и посоленное вдвое больше.

Для пущей крепости можно объединить оба кулинарных «герметика», смешав меланж с абесом.

Хорошее ведь блюдо – этот тавранчук! И не очень хлопотное – нарезал, сложил, загерметизировал, поставил в печь и спи-отдыхай себе или другими делами занимайся. Мешать не надо, передержать лишние полчаса не страшно. Отчего же его перестали готовить?

Ответ прост – оттого, что из обихода постепенно и повсеместно исчезла русская печь, а вместе с ней исчез и тавранчук. Впрочем, нечто подобное можно приготовить в духовке. Разогреть ее до 200 градусов и поставить туда тавранчук в керамических горшках. С учетом того, что горшки ваши определенно будут меньше тех, в которых готовили наши предки, время готовки можно уменьшить. Для рыбы хватит часа с четвертью, а для мяса – примерно двух часов.

Соленые подновские огурцы – в наше время, к сожалению, уже не попробовать. Секрет их засолки, передаваемый «из уст в

уста», утрачен, увы, навсегда. Да и самого Подновья уже нет: в 1970 году это село вошло в черту Нижнего Новгорода.

А когда-то на всю Россию славилось село Подновье своими солеными огурчиками. Даже всемогущий князь Потемкин-Таврический жаловал подновские огурцы. Он приказал, чтобы ежедневно на его столе красовались свежие ананасы и соленые подновские огурцы.

Знаменитый механик-самоучка Иван Кулибин, проживая в столице, в письмах к своему зятю не раз просил выслать ему кадки с «подновским лакомством».

Секреты соления своих огурцов жители Подновья берегли как зеницу ока. Чтобы секрет не ушел на сторону, подновцы не выдавали своих дочерей замуж за женихов из других мест. Сыновей своих они, соответственно, женили только на девушках из родного села.

Пойди тут, выведай-ка секрет… Ничего не выйдет!

Состав чудесного рассола, конечно же, неоднократно пытались выведать, но все попытки оказались безуспешными. До нас дошло только то, что в рассол этот кроме традиционного укропа, хрена и чеснока входили дубовые, смородиновые и вишневые листья, а также еще с дюжину неведомых специй.

Засаливали подновцы свои огурцы не в бочках, а в выдолбленных тыквах, причем на засолку шли только очень мелкие и очень твердые огурчики, которые собирались поздней осенью.

Эх, Подновье, не держалось бы ты так крепко за свой секрет, глядишь и по сей день твои огурцы людей радовали бы!

Чтобы не расстраивать себя окончательно, давайте поговорим о щуках, секреты приготовления которых, к счастью, дошли до наших дней.

«К поваренному употреблениию надлежит щук отбирать жирных, крупных и имеющих белое твердое тело. Лучший вкус в щуках бывает с начала весны, когда имеют они голубое перо», – учил старинный «Повар королевский или новая поварня приспешная и кондитерская».

Щуку «с голубым пером» воспел и Гавриил Державин. Тот самый «старик Державин», который «в гроб сходя» успел благословить юного Пушкина с его лицеистскими товарищами. Державин писал:

Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь-икра, и с голубым пером

Там щука пестрая – прекрасны!

О голубизне, применительно к рыбе, только не к щукам, а к форелям, писал и Пушкин. Помните? «Поднесут тебе форели! Тотчас их варить вели. Как увидишь: посинели, Влей в уху стакан Шабли».

Все дело в том, что, как сказано в книге «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха»: «Щуку *(да и многую другую рыбу – А. С.)* варить так, чтобы при подавании на столе казалась голубою. Сварив оную неочищеную в соленой воде и вынув поспелую из кипятка, попрыскать на нее холодною водою и тотчас после того накрыть, чтобы не выходил пар; ибо если он выйдет, то она не будет казаться голубою».

Вся сила в паре. Нет пара – нет голубого цвета!

Щука с хреном вкусна и донельзя проста в приготовлении. Взяли щуку, выпотрошили ее, очистили от чешуи, промыли, порезали на куски, положили в сотейник, где предварительно растопили столовую ложку сливочного масла, посолили, поперчили, облили сметаной, смешанной с тертым хреном, добавили полстакана воды и тушите на слабом огне до готовности. Вот и все. А вкусно-то как!

Ингредиенты:

1 щука или часть ее, тертого хрена по вкусу, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Помимо щуки и прочих яств, на монастырском столе присутствовала нельма, к которой и подавались те самые соленые подновские огурцы.

Нельма, иначе называемая белорыбицей, – самая крупная сиговая рыба. Поскольку подновских огурцов в наше время не найти, вот вам рецепт **Нельмы, запеченной в сметане.**

Ингредиенты:

1 нельма, 4–5 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки муки, неполная горсть целых шампиньонов, 1–2 средние луковицы, 2 стакана сметаны (можно смешать сметану с тертым хреном), 2 сырых куриных яйца, немного свежей зелени петрушки, соль.

Нельму потрошат, очищают от чешуи, промывают, ошпаривают крутым кипятком, еще раз промывают, натирают солью и разрезают на порционные кусочки, которые обваливают вначале в яйце, а затем – в муке, после чего обжаривают в глубоком сотейнике на сливочном масле до подрумянивания. По окончании жарки на сковороду выливают сметану или сметанный соус с хреном, закрывают крышкой и запекают в предварительно разогретой до 180–200 градусов духовке в течение 40–45 минут. При подаче на стол нельму можно полить растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки.

А вот **Нельма, жаренная с помидорами и луком**. Специально для тех, кому нельма в сметане кажется слишком жирной.

Ингредиенты:

1 нельма, треть стакана молока или сливок, 1 средняя луковица, 3–4 средних помидора (ни в коем случае не вздумайте заменить их томатной пастой!), 2 сырых куриных яйца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 5 ст. ложек сливочного (можно – подсолнечного) масла, понемногу свежей зелени петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Обработанные, как сказано в предыдущем рецепте, кусочки нельмы опускают в молоко с размешанными в нем солью и перцем, вымачивают около часа, после чего достают, осушают салфетками, обваливают в яйцах, а затем – в муке и обжаривают в сливочном масле до готовности. На другой сковороде обжаривают в сливочном масле очищенные от кожицы и нарезанные крупными кусками помидоры, также поперченные и подсоленные, а на третьей сковороде в сливочном масле слегка подрумянивают очищенный и нарезанный кольцами лук. Перед подачей на стол нельму выкладывают на подогретое блюдо, на середину каждого кусочка кладут немного жареного лука, окружают его кусочками помидоров, поливают растопленным сливочным маслом (ни в коем случае не тем, в котором производилась жарка) и присыпают сверху измельченной зеленью укропа или петрушки.

В качестве гарнира к этому блюду лучше всего подойдет отварной или печеный картофель.

Еще одно непонятное слово – **тешка.** Тешкой или тешей называют вяленую или копченую брюшную часть белуги, осетра, белорыбицы, нельмы и другой крупной рыбы. Теша из этих рыб

отличается весьма большим содержанием рыбьего жира. Чаще всего делали белужью тешу, поскольку у белуги наиболее мясистая и толстая брюшина.

В приготовлении **жареной осетрины** нет ничего сложного или необычного. Как жарили, так и жарим, те, кто сомневается, может ознакомиться с рецептом, приведенном в «Подарке молодым хозяйкам» и убедиться в том, что этот процесс за полтора столетия не претерпел никаких существенных изменений:

550. Осетрина или лососина жареная

Очистить, нарезать большими ломтиками, посыпать солью, перцем, мелко изрубленной и выжатой луковицей, облить двумя ложками прованского масла, оставить так часа на два.

Перед самым отпуском положить на раскаленную сковороду с растопленным маслом, поджарить с обеих сторон.

Выдать:

3 фунта рыбы. Соли, перца. 1 луковицу. 2 ложки прованского и 2–3 чухонского масла…

Чухонским маслом в XIX веке называли финское масло, приготовляемое не из свежих, как обычное, а из сквашенных сливок. Это масло имеет свой особый, слегка кисловатый, привкус, и оно менее жирно, чем обычное сливочное масло.

Заметим попутно, что само слово «масло» происходит от глагола «мазать», первоначально оно даже произносилось иначе: «мазло». В «Толковом словаре живого великорусского языка» Владимира Даля написано: «Масло ср. (вм. мазло, от мазать) вообще, тук, волога, жир; коровье масло, добываемое из сливок, сметаны; масло постное, растительное, выгнетаемое из семян:

масличное, оливковое, которого лучший сорт прованское, худший деревянное; из Азии привозят кунжутное; у нас добывают: миндальное (редко), подсолнечное, горчичное, сурепное (рыжиковое), маковое, льняное, конопляное или собственно постное… Растительные масла бьют: толкут семя, иногда поджаренное, и кладут его под жом, в маслобойне; коровье масло бьют, пахтают (чухонское, пахтаное; лучшее сливочное), либо топят и мешают (русское, топленое). Для русского масла сметану кладут в топник (горшок с рыльцем и решеткою изнутри), ставят в вольный дух, наутро сливают в рыльце сыворотку, мешают остаток мутовкою, чтобы пахтанье отделилось (молочная и сырная части), а пахтус остается комом. Пахтусы перетапливают снова, сымают пену и сливают в кадку, покидая подонье в топнике».

У Даля можно прочесть и о **соковой каше**: «Соковой, к соку относящийся. Соковая каша, влад. с конопляным соком». На маковом молочке готовили постные соковые каши.

Следующее наше блюдо – **Лещ, начиненный грибами,** готовится так.

Ингредиенты:

1 крупный лещ, 4 средних луковицы, дюжина крупных шляпок белых грибов или горсть с верхом свежих шампиньонов, 3 куриных яйца, 6–7 столовых ложек сливочного масла, треть стакана панировочных сухарей, стакан сметаны, соль.

Леща потрошат, чистят, промывают, осушают салфетками, натирают изнутри и снаружи солью и начиняют грибным фаршем, после чего зашивают толстой хлопчатобумажной нитью,

обваливают в яйце, а затем в панировочных сухарях, укладывают на противень, выливают на него немного воды, а саму рыбу поливают растопленным сливочным маслом и ставят противень в разогретую до 200 градусов духовку (рыбу поливают маслом как перед постановкой в духовку, так и несколько раз во время приготовления) и запекают до готовности.

Для приготовления начинки грибы как следует промывают (шляпки белых грибов нелишне вымочить в холодной воде в течение полутора-двух часов для окончательного удаления частиц земли и песка), осушают салфетками, измельчают и жарят в сливочном масле вместе с измельченным луком. Готовые грибы смешивают со сваренными вкрутую и мелко нарубленными яйцами, добавляют сметаны, солят и перемешивают. После готовности рыбу выложите на блюдо, а в соус добавьте еще ложку растопленного масла, налейте 2 ложки холодной кипяченой воды, положите 200 г сметаны, прокипятите все на плите и подайте к рыбе.

Сладкий пирог с вареньем и оладьи с сотовым медом – блюда понятные, хорошо нам знакомые. Но далеко не всем известно, что такое **Левашники.**

Изначально тюркским словом «леваш» на Руси называли ягодную пастилу. От «леваша» произошел «**левашник»,** пирог с ягодной пастилой, о котором упоминалось еще в «Домострое» XVI века: «Постелы и левашники себе и про гость». Позднее левашниками стали называть пирожки с ягодной начинкой, выпекаемые во фритюре.

Снова заглянем в «Толковый словарь живого великорусского языка» Владимира Даля:

«Леваха ж. леваш, левашник м. пряженое, род пирожка, либо без начинки, либо с начинкою в одном углу, вздуваемый на сковороде; наливашник. Леваши м. мн. олон. твер. левашня ж. или левашни мн. костр. тонкая, сухая пастила, листовая ягодная пастила домашней выделки, особ. земляничная; ею славится Каргополь…».

Теперь вы знаете, что такое **левашники**, но пока не умеете готовить? Научитесь прямо сейчас! И не бойтесь, что у вас ничего не выйдет! Левашники – это то блюдо, к которому неприменима народная мудрость, утверждающая, что первый блин непременно должен выйти комом. Левашники удаются всем и удаются с первого раза.

Ингредиенты для приготовления вкусных левашников:

1,5–2 стакана муки, 3 куриных яйца, 2 столовые ложки сахара, пол чайной ложки соли, 1 столовая ложка рома или коньяка, большая тарелка любых тертых ягод (за исключением, пожалуй, рябины),1–1,5 стакана рафинированного подсолнечного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Первым делом наливаем в чашку полстакана кипяченой теплой воды, растворяем в ней сахар и соль, вливаем коньяк и два взбитых яйца. Тщательно перемешиваем и отставляем на пару минут в сторону.

Насыпаем на стол горкой муку, делаем в центре горки воронку и льем в нее приготовленную смесь, замешивая крутое тесто. С тестом придется попотеть, но результат того стоит. Готовое тесто надо раскатать как можно тоньше, нарезать на небольшие квадратики и смазать их поверху желтком, вбитым в небольшое (треть стакана) количество теплой воды. Для смазывания идеально подойдет толстая художественная кисть (малярную кисть лучше не брать – она жесткая).

Выкладываем на каждый квадратик понемногу начинки, соединяем и защипываем края так, чтобы получился квадратный или треугольный пирожок, и даем готовым пирожкам спокойно полежать, «разлежаться», как говорили в старину, около четверти часа, не более.

Пока левашники разлеживаются, нагрейте на сковороде растительное масло и жарьте в нем левашники 3–4 минуты.

Не забудьте дать стечь излишкам масла с готовых левашников.

Перед подачей на стол можно присыпать левашники сахарной пудрой.

Левашники традиционно едят в горячем виде, но и в холодном они тоже хороши. Правда, обычно ни один из левашников, сколько их не готовь, остыть не успевает…

Другой вариант левашников – **левашники ягодные**, иначе говоря – домашняя пастила.

Ингредиенты для приготовления ягодных левашников:

3 стакана любых ягод, по щепотке корицы и сахарной пудры.

Разогрейте духовку до 100 градусов. Равномерно распределите ягоды по глубокому противню и поставьте его в духовку. Готовьте до тех пор, пока ягоды практически не превратятся в пюре. Достаньте противень, дайте ему остыть и протрите ягодную массу через сито. Противень вымойте, оботрите, застелите бумагой для выпечки и вылейте на него протертые ягоды. Снова поставьте противень в духовку и сушите пастилу до готовности при температуре 60–70 градусов.

Готовую пастилу нарежьте лентами, сверните трубочками и посыпьте сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Приятного аппетита!

Сладкий кусок – напоследок, или Пастила ты моя, пастила…

Известно ли вам, что вплоть до начала XX века пастилу называли «постилой», то есть тем, что постлано, расстелено?

Название этого лакомства было связано с технологией его изготовления.

Русское национальное лакомство пастила известно с XIV века. Считается, что изобрели пастилу в подмосковном городе Коломне.

Самой лучшей считалась по всей России коломенская и ржевская пастила. Изготавливали пастилу из взбитого яблочного пюре (причем яблоки брались исключительно «с кислинкой», типа антоновки и титовки) и мякоти ягод – брусники, рябины, малины, смородины. Вторым непременным компонентом пастилы был мед, который с XIX века заменялся или дополнялся сахаром. Кроме того, для придания пастиле белого цвета в нее добавляли яичный белок.

Если коломенская пастила была однородна, то в ржевской слои яблочной пастилы перемежались со слоями рябиновой и брусничной пастилы, более тонкими и более темными по цвету. Из-за повышенной сложности приготовления ржевская пастила, о которой упомянуто у Мельникова-Печерского, была самой дорогой. Зато коломенская пастила, в которую при изготовлении добавляли яичный белок, была светлее ржевской и гордо именовалась «белопенной».

Ручное производство пастилы, практиковавшееся в старину, было долгим и весьма трудоемким занятием. Пюре из печеных яблок и ягод надо было непрерывно взбивать добела в течение… двух суток. Оттого-то пастилу производили или крупные помещичьи хозяйства, использовавшие даровой труд крепостных, либо большие артели пастильщиков, традиционно обосновавшиеся всего в двух русских городах – Коломне и Ржеве.

Стоимость «трудоемкой» пастилы была высокой, несмотря на то, что делалась она из дешевого сырья. В России второй половины XIX века килограмм коломенской пастилы стоил в розницу около полутора рублей. Для сравнения – курицу тогда можно было купить за двугривенный. Оттого-то небогатые люди, не имевшие возможности лакомиться покупной пастилой, делали пастилу сами – выходило что-то вроде ягодных левашников.

Второй частью известной дилогии Мельникова-Печерского

была повесть «На горах», в которой помимо прочего описывался крестильный обед, то есть праздничное застолье в честь крестин ребенка.

«Тотчас после крестин подан был крестильный обед. Сошлись в большой горнице…

– Садитесь, гости дорогие, за скатерти браные, за напитки пьяные, за хлеб, за соль, за крестильную кашу да за курничок, – приговаривала Аграфена Петровна, усаживая гостей за обеденный стол…

Курник поставили на стол. Отличилась Дарья Никитишна – такой спекла, что чем больше ешь, тем больше хочется. Ходит вкруг стола Аграфена Петровна, ласковые слова гостям приговаривает:

– Кушайте, гости, покушайте! Запросто, без чинов, чем Господь послал. Приневольтесь еще маленечко, по другому кусочку курничка-то скушайте. Что перестали? Аль хозяйского хлеба-соли вам жаль?

– Распредовольны, сударыня Аграфена Петровна, – молвил ей на ответ удельный голова, отирая бороду…

Сызнова пошло угощенье. И гости веселы, и хозяин радошен. А уху какую сварила Дарья Никитишна, буженину какую состряпала, гусей да индюшек как зажарила – за какой хочешь стол подавай. Каждый кусок сам в рот просится. На славу вышел крестильный пир: и подносят частенько, и беседа ведется умненько».

Курник — это один из самых известных русских пирогов, можно сказать – царь пирогов, апофеоз отечественного кулинарного искусства. Во времена Ивана Грозного ни один празник был немыслим без курников на царском столе.

Курник получил свое название оттого, что обязательным компонентом его является куриное мясо. Поскольку курица всегда считалась символом плодородия, курник стал главным блюдом на русском свадебном столе. На свадьбу было принято печь сразу два куринка – как в доме жениха, так и в доме невесты. Один из свадебных курников украшали фигурками людей, чтобы детей было много, а другой – цветами и всякими финтифлюшками, символизирующие веселую, счастливую жизнь. Свадебные курники выпекали многослойными. Каждый компонент свадебного курника имел свой символический смысл: мука – олицетворяла собой жизнь, крупа – согласие и благополучие, курица и яйца – плодородие.

Впрочем, на Руси ели курник по любому поводу – было бы желание, да умение. Ели цари, бояре, купцы, офицеры, извозчики,

крестьяне, монахи.

Курник представляет собой закрытый пирог куполообразной формы, похожий на шапку Мономаха. Изначально курники выпекали только из пресного сдобного теста, хорошо сохраняющего при выпечке рисунок узоров, украшавших поверхность пирога, но позже стали выпекать и из двух видов теста – сдобного и слоеного.

Ингредиенты *для* ***Курника классического,*** *и в то же время не очень сложного.*

Берем для начинки: *полстакана гречневой крупы ядрицы, неполный стакан сметаны, крупный, в половину ладони, кусок сливочного масла, 1 стакан молока, среднюю курицу, 2 луковицы, горсть с верхом свежих (можно – соленых или маринованных) грибов, пучок зелени петрушки, 1–2 шт. лаврового листа, несколько горошин черного молотого перца, соль.*

Берем для блинчиков: *1 куриное яйцо, полстакана муки, стакан молока, пару столовых ложек сливочного масла, пол чайной ложки сахара, щепотку соли.*

Берем для теста на курник: *2 стакана муки высшего сорта, 4–5 ст. ложек сливочного масла, треть или немногим больше чайной ложки соли.*

Начинка курника должна состоять из нескольких слоев, повторяющихся два-три раза, как то: из припущенного в масле риса, заправленного маслом с добавлением рубленных яиц, нарезанной мелкими кусочками отварной курицы, смешанной с густым молочным соусом, жареных с луком грибов. Каждый слой по русской традиции перекладывается блинчиками.

«Строили» курник таким образом: делали две лепешки из теста, одна из которых была почти вдвое меньше другой. Маленькую лепешку клали на противень, расстилали на ней блинчики, укрепляя дно, укладывали, перемежая блинчиками, слои начинки. В отличие от кулебяк, в курнике слои ровные, не скошенные. На большой лепешке теста от краев к центру делали восемь продольных надрезов ножом, чтобы легче было придать «крышке» курника коническую форму. Второй лепешкой закрывали начинку, тщательно защипывали края разрезов и места соединения верхней лепешки с нижней. Поверху украшали орнаментом из теста, затем смазывали яйцом, делали несколько проколов иглой и выпекали в печи.

Курник можно выпекать и в духовке при 200–220 градусах. Готовность его определяется приподниманием края пирога ножом или лопаточкой. Если курник не гнется, значит он готов.

К курнику хорошо подать сливочный соус, для приготовления которого сливочное масло растирают с мукой, разбавляют небольшим количеством горячего мясного или куриного бульона, добавляют сливки, затем смесь проваривают на пару до сметанообразной консистенции, а сняв с огня, заправляют желтками, растертыми со сливочным маслом.

Первым делом надо испечь блинчики (10–12 штук) и накрыть их крышкой, чтобы не подсыхали. Чтобы приготовить блинчики, следует взбить желток, посолить его, добавить к нему молоко, сахар, масло и муку. Когда тесто будет как следует перемешано, добавить взбитый белок и еще раз хорошенько перемешать. Из получившегося теста на разогретой и смазанной маслом сковороде выпечь тоненькие блины (печь их только с одной стороны!).

Затем ставьте варить курицу. Опускайте ее в кипящую воду, куда, кроме курицы, надо положить целую луковицу, лавровый лист, горошины черного перца и соль, и варите на умеренном огне до тех пор, пока мясо не начнет отставать от костей. Затем дать курице остыть, после чего обобрать с нее мясо и мелко его нарезать. Бульон можно оставить для приготовления соуса, о котором упоминалось выше, а также вы будете понемногу добавлять его в смеси с 2 столовыми ложками растопленного сливочного масла к начинкам для сочности.

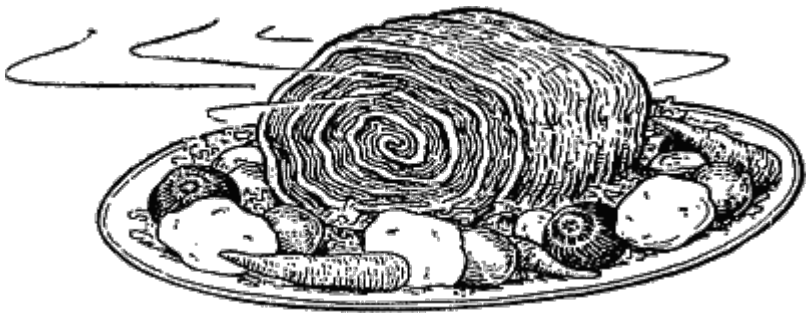
Пока курица варится, не скучайте – замешивайте классическое тесто на курник из муки, сливочного масла и воды.

Грибы надо промыть, мелко порезать и обжарить на сливочном масле вместе с мелко порезанной луковицей. Гречневую крупу сварите так, чтобы получилась рассыпчатая

гречневая каша и смешайте с ней грибы, не забыв поперчить и посолить по вкусу.

Когда все начинки готовы, приступайте к «сборке» или «построению» пирога.

Смажьте готовый курник поверху желтком, не забудьте сделать иглой или зубочисткой отверстия для выхода пара, ставьте курник в духовку, разогретую до 200–220 градусов и выпекайте до готовности (около часа).



Что еще подавали на крестильном обеде, кроме курника? Уху, буженину, жареных гусей да индюшек… как это мы до сих пор не уделили внимания буженине? Надо немедленно исправить это упущение!

Для приготовления ***буженины*** *в домашних условиях нам понадобятся ингредиенты:*

добрый кусок свиной вырезки или безкостного окорока, головка чеснока, 5–6 шт. лаврового листа, десяток горошин черного перца и соль.

Мясо моем и обсушиваем салфетками. Чеснок очищаем и

три-четыре зубчика нарезаем на тонкие пластинки. В куске мяса при помощи острого ножа делаем надрезы, вставляя туда пластинки чеснока.

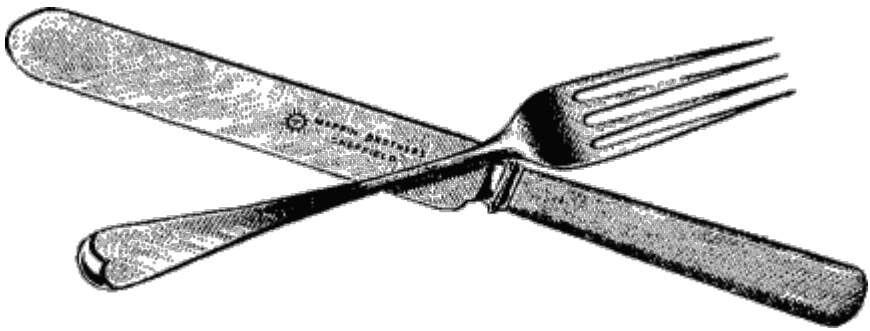
Из оставшегося чеснока, лаврового листа, перца и соли при помощи мясорубки готовим пряную смесь, которой натираем мясо, кладем его в кастрюлю, накрываем крышкой и ставим в холодильник на 6–8 часов. Затем соскабливаем смесь ножом, мясо заворачиваем в фольгу, ставим в духовку, предварительно разогретую до 180 градусов, и готовим около полутора часов.

Готовому мясу даем остыть, нарезаем его тонкими ломтиками и подаем на стол.

Наслаждайтесь!

Если кому-то из читателей покажется, что теперь он знает все о кушаньях былой поры, то это впечатление будет неверным, ведь мы еще не разбирали «по кушаньям» творческое наследие Владимира Гиляровского, певца московской старины, и Антона Павловича Чехова.

Так что – принимайтесь с новыми силами за следующую главу, дорогие читатели!



Глава четвертая
Лампопо по-горбуновски пил Владимир Гиляровский, или Все «пополам» – и пиво, и расстегаи…

До того, как осесть в Москве, Владимир Гиляровский много странствовал по России. Одна из его книг так и называется – «Мои скитания». Скитания – дело нелегкое, можно сказать – тяжелое, но случаются и в жизни скитальцев свои радости:

«Особенно мне понравились пельмени.

– Из молодого жеребеночка! – сказал старший брат и пояснил: – Жеребятинка замораживается, строгается ножом, лучку, перчику, соли, а сырые пельмени опять замораживаются, и мороженые – в кипяток».

О пельменях Гиляровский упоминал и в самом известном своем произведении «Москва и москвичи», когда рассказывал о трактире Лопашова.

«Трактир Лопашова, на Варварке, был из древнейших. Сначала он принадлежал Мартьянову, но после смерти его перешел к Лопашову. Лысый, с подстриженными усами, начисто выбритый, всегда в черном дорогом сюртуке, Алексей Дмитриевич Лопашов пользовался уважением и одинаково любезно относился к гостям, кто бы они ни были. В верхнем этаже трактира был большой кабинет, называемый „русская изба“, убранный расшитыми полотенцами и деревянной резьбой. Посредине стол на двенадцать приборов, с шитой русской скатертью и вышитыми полотенцами вместо салфеток. Сервировался он старинной посудой и серебром: чашки, кубки, стопы, стопочки петровских и ранее времен. Меню – тоже допетровских времен.

Здесь давались небольшие обеды особенно знатным иностранцам; кушанья французской кухни здесь не подавались, хотя вина шли и французские, но перелитые в старинную посуду с надписью – фряжское, фалернское, мальвазия, греческое и т. п., а для шампанского подавался огромный серебряный жбан, в ведро величиной, и черпали вино серебряным ковшом, а пили кубками».

Фряжское вино – это вино французское, в более широком смысле – заморское, иностранное.

Фалернское вино – белое вино, производимое в Фалернской области, одно из лучших итальянских вин. Помните пушкинское «Пьяной горечью Фалерна Чашу мне наполни, мальчик!»? Александр Сергеевич любил не только поесть, но и выпить хорошего вина.

В «Послании к Л. Пушкину», своему родному брату Льву, иногда называемому на иностранный лад Лайоном, поэт писал:

Что же? будет ли вино?
Лайон, жду его давно.
Знаешь ли какого рода?
У меня закон один:
Жажды полная свобода
И терпимость всяких вин.
Погреб мой гостеприимный
Рад мадере золотой
И под пробкой смоляной
St Пере бутылке длинной.
В лета красные мои,
В лета юности безумной,
Поэтической Аи
Нравился мне пеной шумной,
Сим подобием любви!

Не стоит, однако, считать Пушкина пьяницей. В отношении вина он соблюдал разумную умеренность:

Все люблю я понемногу —
Часто двигаю стакан,
Часто пью – но, слава богу,
Редко, редко лягу пьян.

Мальвазия – это сладкое ликерное греческое вино, вырабатываемое из винограда с таким же названием, и отличающееся необычным, весьма и весьма приятным вкусом.

«Неизменными посетителями этого трактира были все московские сибиряки, – писал далее о трактире Лопашова Гиляровский. – *Повар, специально выписанный Лопашовым из Сибири, делал пельмени и строганину. И вот как-то в восьмидесятых годах съехались из Сибири золотопромышленники самые крупные и обедали по-сибирски у Лопашова в этой самой «избе», а на меню стояло: «Обед в стане Ермака Тимофеевича», и в нем значилось только две перемены: первое – закуска и второе –*

«сибирские пельмени».

Никаких больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском… И хлебали их сибиряки деревянными ложками… У Лопашова, как и в других городских богатых трактирах, у крупнейших коммерсантов были свои излюбленные столики. Приходили с покупателями, главным образом крупными провинциальными оптовиками, и первым делом заказывали чаю.

Постом сахару не подавалось, а приносили липовый мед. Сахар считался тогда скоромным: через говяжью кость перегоняют!»

Пельмени – уникальное блюдо. Уникально оно тем, что в кухне почти всех народов есть свой вариант пельменей: от китайских баоцзы до грузинских хинкали. История появления пельменей в России спорна. По одной версии они попали к нам от финно-угорских племен, некогда захаживавших в Предуралье. По другой версии, моголы переняли пельмени у китайцев и во время своих завоевательных походов распространили их по всему материку… Но не так важно – откуда пришли к нам пельмени, гораздо важнее, что они пришли и прижились!

Особенно понравились пельмени жителям Сибири, поскольку в условиях холодного климата они оказались практически идеальным блюдом, которое легко готовить и удобно хранить на морозе. В конце концов сибиряки так сроднились с пельменями, что сделали их своим «национальным» блюдом. Если в Ельце или Ряжске можно прожить всю жизнь, питаясь только «магазинными» пельменями, то в Сибири подобное немыслимо. Чуть ли не в каждой сибирской семье бережно хранится свой рецепт приготовления пельменей, и не только хранится, но и используется при каждом удобном случае.

Конечно же, не могла проигнорировать приготовление пельменей Елена Молоховец. Любопытно, что для приготовления «пельменей украинских», в которых легко узнаются вареники с ягодами, Елена Ивановна рекомендует вместо пшеничной муки брать гречневую, или гречневую пополам с пшеничной. Сибирские же пельмени по рецепту Молоховец готовятся из смеси свинины с мясом дичи, иначе говоря – диких птиц. Надо сказать – очень вкусное сочетание. Непременно убедитесь в этом сами!

779. Тесто на колдуны или пельмени

Взять 3 стакана муки, 2 яйца, соленой воды 7 ложек, т. е. почти 1/2 стакана, соли 1 полную чайную ложечку, замесить крутое тесто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать рядами шарики фарша, накрыть краем теста, обжать плотно кругом так, чтобы фарш не вышел наружу, а потом вырезать формой или резцом пирожки в виде полумесяца. На колдуны вырезать меньшей формой, так что из этой пропорции может выйти до 60 штук колдунов, а на пельмени большой формой – штук около 40. Опустить в кипяток соленой воды (на эту пропорцию колдунов, вареников и проч. в кипяток нужно положить одну полную столовую ложку с верхом соли), через 10 минут попробовать. Если будут готовы, выбирать осторожно дуршлаговой ложкой на блюдо.

Выдать:

3 стакана, т. е. 1 фунт пшеничной муки. 2 яйца.

785. Пельмени сибирские

Изрубить мелко 2 луковицы, прибавить нарезанной ломтиками сырой свинины с жиром и очищенной от жил дичи, изрубить все это вместе, положить перца английского и простого, гвоздики. Приготовить тесто и вообще поступить как сказано в № 779; подавая, облить красным мясным соусом со сливочным маслом, лимонным соком или уксусом; или подавать в том же самом бульоне, в каком варились.

Выдать:

2 луковицы. 3/4 фунта ветчины (так в то время называлась не только просоленная и прокопченая свинина, но и сырая – А. С.). 3/4 фунта дичи без

костей. Перца английского и простого. Гвоздики 2–3 штуки.

На тесто: 3 стакана, т. е. 1 фунт муки, 2 яйца.

На соус: 1 ложку сливочного масла. 1/4 лимона или уксус. 1 ложку муки, бульона.

786. Пельмени украинские

Приготовить тесто, как сказано в № 779, или вместо пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополам с пшеничной.

3 стакана свежей черники или свежих слив или вишен, вынув из них косточки, размешать осторожно с 1/2 стакана сахара, чтобы не раздавить ягод, далее поступить во всем как сказано в № 779. Подавая, облить самой свежей сметаной с сахаром и корицей; эти пельмени подаются и холодными.

Выдать:

3 стакана гречневой муки, или 1 1/2 стакана гречневой и 1 1/2 стакана пшеничной. 2 яйца. 3 стакана черники или вишен. 1 1/2 стакана сметаны. 1/2 стакана сахара. 1 чайную ложечку корицы.

Приготовляя пельмени, не забывайте древний закон – пельменям в кастрюле не должно быть тесно! Они должны чувствовать себя вольготно, должны «плавать» в кипятке, а не тесниться, подобно пассажирам московского метро в час пик. И всегда уменьшайте огонь после «всплытия» пельменей или вареников – так вы предохраните их от «распада»!

В рецепте теста Елена Молоховец, помимо пельменей, упоминала «колдуны». Как можно догадаться, прочитав рецепт, колдуны – это разновидность тех же пельменей, только более мелких.

Название «колдуны» происходит не вследствие колдовства, творимого во время их приготовления, а от польского слова «колду», которым назывались пирожки, готовящиеся с начинкой из сырого, не прошедшего предварительной термической обработки мяса.

Наши предки придавали еде очень важное значение. Даже в энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона можно прочесть не только о пельменях и колдунах, но и о различиях между ними: «тесто и способ приготовления те же, что и вареников… Разница в начинке. В сибирских П[ельменях] начинка состоит из сырой ветчины, дичи, к которым прибавляют лук, гвоздику, перец и все рубят. П[ельмени] с грибами: вареные грибы мелко рубят и

поджаривают в масле вместе с рубленым луком, затем смешивают с мелкоизрубленной ветчиной. Для литовских колдунов берут сырую говядину (филей), почечное сало, прибавляют лук, перец, солят и из всего этого готовят фарш. Колдуны с телятиной и селедкой: фарш готовится из телятины, селедки, вареных яиц, лука поджаренного и пр. Подаются к столу облитые топленым маслом или же бульоном.

Вот, наконец, пришла пора нам поговорить о **расстегаях**. Как раз и Гиляровский, описывая свои скитания, о них вспомнил:

«К трем часам дня я и сотрудник «Московского листка» Герзон сидели за столом вдвоем и закусывали перед обедом. Входит Пастухов, сияющий.

– Что вы, черти, водку с селедкой лопаете, что не спросили как следует. Кузьма, уху из стерлядки, расстегайчик пополамный, чтобы стерлядка с осетринкой и печеночка налимья, потом котлеты поджарские, а там блинчики с вареньем. А пока закуску: икорки, балычка, ветчинки – все как следует. Да лампопо по-горбуновски, из Трехгорного пива».

Мы уже знаем, что расстегай представляет собой вид печеных русских пирогов из простого дрожжевого теста с отверстием в верхней части, в которое после выпечки принято вливать немного растопленного сливочного масла или бульона – мясного или рыбного. Во всех расстегаях, независимо от их вида, середина обязательно должна быть открытой. Собственно говоря, эти пироги и название свое получили из-за этой самой открытой, «расстегнутой», середины. Расстегаи выпекаются с различными начинками.

Рецепт приготовления расстегаев есть и у Елены Молоховец:

597. Пирожки расстегаи (Постные или скоромные)

1 фунт щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в 1/3 стакана прованского или другого постного масла, положить соли, перца, мускатного ореха, рубленной зеленой петрушки, размешать, 1 фунт семги нарезать ломтиками. Приготовить постного теста на дрожжах № 586, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху опять фарша, защипать так, чтобы середина осталась открытой, далее поступать как сказано выше в № 586.

Выдать:

1 фунт щуки. 1 фунт семги. Соли. Перца, зеленой петрушки. Мускатного ореха. 1/4 фунта постного масла.

На тесто: 11/2–2 фунта муки. 3 ложки постного масла. Дрожжей, соли.

Гиляровский упоминал расстегаи не только в «Моих скитаниях», но и в «Москве и москвичах»:

«Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней на ломтике осетрины лежит кусок налимьей печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно».

Целый соусник бесплатной ухи к расстегаю – это здорово! Владелец трактира определенно умел завлечь клиента и привязать его к своему заведению.

Расстегай не обязательно должен быть величиной с тарелку, выпекались и совсем маленькие расстегаи, ласково называемые «расстегайчиками». Этими самыми расстегайчиками в Москве когда-то торговали вразнос. Стоили они недорого – одну-две копейки, правда копейка тогда имела совсем не ту покупательскую способность, нежели в наше время. «Вот щи ленивые в горшке и расстегаи на лотке!», – кричали торговцы вкусной снедью, привлекая внимание потенциальных покупателей. О расстегайчиках вспоминал в своих мемуарах поэт Иван Белоусов, один из руководителей «Суриковского литературно-музыкального кружка», молодость которого пришлась на вторую половину XIX века:

«Очень были распространены пирожки-расстегайчики; в скоромные дни они выпекались с мясом-луком, а в постные – с кусочками белуги, семги и с „жирами“, то есть с молоками;

начинка лежала, не закрытая тестом; пирожок как будто был расстегнут, отчего и получил свое название».

«…на ломтике осетрины лежит кусок налимьей печенки», – читаем у Гиляровского. Начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывали сверху небольшим кусочком благородной рыбы, преимущественно – отварной каспийской осетрины или же слабосоленой печорской семги, и «закрашивали» налимьей печенкой.

Во времена Гиляровского были очень популярны «пополамные» расстегаями, с начинкой «пополам», то есть двойной. Расстегаи эти начинялись стерлядью и осетриной (рыбу для них, естественно, не отваривали, а только обдавали крутым кипятком).

Расстегаи хороши на любой лад – и в качестве горячей закуски (помните, как угощал Чичикова Петр Петрович Петух: «А вот мы скуку сейчас прогоним, – сказал хозяин. Бежи, Алексаша, проворней на кухню и скажи повару, чтобы поскорей прислал нам расстегайчиков»), и поданные с первыми блюдами (расстегаи с рыбой подают к ухе, с мясом и грибами – к прозрачным бульонам, а вот расстегаи с рисом, луком, морковью и яйцом являются универсальными – их подают как к рыбным, так и к мясным супам).

Московские трактиры славились своими расстегаями, по праву считавшимися самыми лучшими в России настолько, что их даже замораживали и отправляли в Петербург. Впрочем, и в северной столице умели делать вкусные расстегаи. Еще в начале XIX века этими вкусными пирогами славилось известное заведение Ивана Ивановича Излера на Невском проспекте. У Излера посетителям предлагалось ни много ни мало, а целых три десятка видов расстегаев!

Некоторые гурманы отдавали предпочтение не столичным расстегаям, а тем, что выпекались в провинции, например в Елабуге, Царицыне или в Самаре. На вкус и цвет, как утверждает народная мудрость, товарища нет.

Вот еще один из рецептов XIX века – **расстегаи с вязигой:** «Для кислого теста взять 1 фунт муки. Из половины ее сделать опару на теплой воде (довольно чашки), чтобы вышло не густое и не жидкое тесто, и положить дрожжей на 1 копейку (в наше время нужно взять дрожжей как минимум на десять рублей; дрожжи – вот главный барометр инфляции! – А. С.). Когда опара подойдет, то замесить ее мукой; чтобы тесто было негустое, прибавить 1 яйцо и ложку топленого масла (если же тесто постное, то ложку подсолнечного масла), дать подойти и замесить порыхлее, но так,

чтобы тесто не расплывалось; дать ему полежать в подслоенной кастрюле или чашке и подождать, когда подойдет.

Подготовить фарш из вязиги; сделать пирожки, оставив в середине дырочку, дать расстояться, смазать яйцом и на смазанном маслом листе поставить в шкаф. Можно сделать расстегаи в виде большой ватрушки: раскатать тесто в $^1/_2$ пальца толщиной, уложить на подслоенную маслом сковороду, загнуть края, в середине тесто прижать и наложить в середину фарш; дать расстояться на сковороде, смазать яйцом с водой, если скоромные, и одной водой – если постные; поставить в горячий шкаф и дать испечься до готовности; подрезать ножом со сковороды и переложить пирог на тарелку».

Московские расстегаи славились не только своим вкусом, но и величиной. Это они были размером с тарелку и непременно круглыми, а не квадратными. Других расстегаев привередливые и патриотичные москвичи не признавали. Гиляровский пишет: «Разве это расстегай? Это калоша, а не расстегай! Расстегай круглый. Ну-ка, как ты его разрежешь?»

С маленькими расстегайчиками все просто и ясно – взял в руку, надкусил, прожевал, проглотил, еще раз откусил и пора следующий с блюда брать. А вот огромный московский расстегай требовал к себе особого подхода. Его надо было уметь разрезать, причем разрезать артистически, художественно, разрезать, как говорили в те времена, «китайским розаном». Трактир Егорова в Охотном Ряду в воспоминаниях Гиляровского:

«Да еще оставил после себя Петр Кирилыч на память потомству особый способ резать расстегаи…

В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбегавшихся от центрального куска печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так «художественно» резать расстегаи, как Петр Кирилыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

О виртуозе нарезки Кузьме, служившем в трактире Тестова, Гиляровский рассказал своим читателям особо: *«Кузьма перебросил на левое плечо салфетку, взял вилку и ножик, подвинул к себе расстегай, взмахнул пухлыми белыми руками, как голубь крыльями, моментально и беззвучно обратил рядом быстрых взмахов расстегай в десятки узких ломтиков, разбегавшихся от цельного куска серой налимьей печенки на середине к толстым зарумяненным краям пирога.*

– Розан китайский, а не пирог! – восторгался В. П. Далматов.

– Помилуйте-с, сорок лет режу, – как бы оправдывался Кузьма, принимаясь за следующий расстегай. – Сами Влас Михайлович Дорошевич хвалили меня за кройку розанчиком.

– А давно он был?

– Завтракали. Только перед вами ушли.

– Поросеночка с хреном, конечно, ели?

– Шесть окорочков под водочку изволили скушать. Очень любят с хренком и со сметанкой».

Трактир Тестова, расположеный на углу Воскресенской и Театральной площадей в доме Патрикеева, когда-то принадлежал все тому же Егорову, но был у него отобран Тестовым. Очень скоро тестовский трактир стал самым модным заведением подобного рода в Москве. Москвичи и приезжие по достоинству оценили знаменитого тестовского поросенка и раковый суп с расстегаями.

Давайте попробуем приготовить классические русские **Расстегаи**! Будем готовить их не большими и не малыми, а средними. Рецепт рассчитан примерно на дюжину расстегаев.

Ингредиенты:

Для теста нам понадобится: 2 стакана муки, пол-стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 10 г сухих дрожжей, треть ч. ложки соли.

Для бульона понадобится: 1 средняя луковица, 1 средняя морковь, 1–2 шт. лаврового листа, 5–6 горошин черного перца.

Для рыбной начинки понадобится: 1 крупный судак, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, сливок на дне стакана, соль, черный молотый перец по

вкусу.

Начнем, как водится, с теста. Немного подогреем молоко, разведем в нем дрожжи, добавим 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку муки. Размешаем и оставим в покое на полчаса, после чего добавим растопленное сливочное масло, яйцо, оставшуюся муку и соль и замесим тесто. Вымесив, положим его в высокую кастрюлю, накроем марлей или полотенцем и поставим в теплое место «доходить» в течение 2–3 часов, несколько раз «обминая» поднявшееся тесто.

Пока поднимается тесто, потрошим рыбу, очищаем ее от чешуи, промываем как следует, нарезаем на крупные куски, кладем их в кастрюлю или сотейник и заливаем холодной водой так, чтобы вода едва покрывала рыбу. Опускаем в воду очищенные луковицу и морковь, лавровый лист и горошины перца, добавляем щепотку соли, накрываем крышкой и ставим на сильный огонь. Когда вода закипит, уменьшаем огонь до умеренного и варим рыбу до готовности (примерно час), не забывая снимать пену. Готовую рыбу извлекаем, даем ей остыть, после чего тщательно выбираем кости и пропускаем мякоть через мясорубку. Бульон процеживаем.

Оставшиеся лук и морковь очищаем и мелко-мелко (как можно мельче) нарезаем, после чего обжариваем в сливочном масле до подрумянивания.

Соединяем рыбу, лук и морковь, добавляем к ним сливок, солим, перчим и тщательно перемешиваем.

Начинка готова, тесто подошло – пора лепить расстегаи.

Тесто делим на небольшие шарики, раскатываем их скалкой в лепешки толщиной в полсантиметра, в центр каждой лепешки кладем начинку, защипываем края, оставляя середину открытой, смазываем поверху яйцом и выкладываем наши расстегаи на смазанный маслом противень. Даем им «расстояться» в течение 10 минут, после чего ставим противень в духовку, предварительно разогретую до 200 градусов, и выпекаем расстегаи до готовности – около 40 минут.

Готовые расстегаи вынимаем из духовки, укладываем на блюдо и аккуратно вливаем в каждый по парочке столовых ложек рыбного бульона, после чего сразу же начинаем их есть, ведь расстегаи положено есть горячими.

И не забудьте подать к расстегаям в соуснике оставшийся рыбный бульон!

Приятного аппетита!

Пастухов, как пишет Гиляровский, потребовал подать таинственное «*лампопо по-горбуновски, из Трехгорного пива*».

Слово **лампопо** (анаграмма от «пополам»), употреблялось нашими предками как в качестве карточного термина, так и для обозначения освежающего и бодрящего напитка, приготовленного из холодного пива с медом, лимоном и ржаными сушками (гренками).

«Назавтра чердак трещать будет», – так в «Соборянах» Николая Лескова объяснял простодушный дьякон Ахилла свое нежелание пить лампопо.

«– У тебя питра какая-нибудь дома есть?

Бизюкина сконфузилась. Она как нарочно нынче забыла послать за вином и теперь вспомнила, что со стола от обеда приняли последнюю, чуть не совсем пустую, бутылку хересу. Термосесов заметил это смущение и сказал:

– Ну, хоть пиво небось есть?

– Пиво, конечно, есть.

– Я знаю, что у акцизных пиво всегда есть. И мед есть?

– Да, есть и мед.

– Ну вот и прекрасно: есть, господа, у нас пиво и мед, и я вам состряпаю из этого такое лампопо, что… – Термосесов поцеловал свои пальцы и договорил: – язык свой, и тот, допивая, проглотите.

– Что это за ланпопо? – спросил Ахилла.

– Не ланпопо, а лампопо – напиток такой из пива и меду делается. Идем! – И он потянул Ахиллу за рукав.

– Постой, – оборонялся дьякон. – Какое же это ланпопо? Это у нас на похоронах пьют… «пивомедие» называется.

– А я тебе говорю, это не пивомедие будет, а лампопо. Идем!

– Нет, постой! – опять оборонялся Ахилла. – Я знаю это пивомедие… Оно, брат, опрокидонтом с ног валит… я его ни за что не стану пить.

– Я тебе говорю: будет лампопо, а не пивомедие!

– А лучше бы его нынче не надо, – отвечал дьякон, – а то назавтра чердак трещать будет.

Препотенский был тоже того мнения, но как ни Ахилла, ни Препотенский не обладали достаточною твердостью характера, чтобы настоять на своем, то настоял на своем Термосесов и забрал их в дом Бизюкиной. По мысли вожака, «питра» должна была состояться в садовой беседке, куда немедленно же и явилась наскоро закуска и множество бутылок пива и меду, из которых Термосесов в ту же минуту стал готовить лампопо».

С Трехгорным пивом все ясно, но почему «по-горбуновски»?

Кто таков этот Горбунов? Трактирщик? Или известный любитель лампопо?

Иван Горбунов, бытописец и историк, был также великолепным рассказчиком и талантливым актером. Он превосходно владел языком XVII и XVIII веков, писал этим языком письма к приятелям и рассказы. Составленное Горбуновым описание поездки русского боярина в Эмс ряд ученых знатоков старины сочли подлинным, удивившись лишь тому, что, оказывается, уже в XVII века за границей существовала рулетка. Столь же блистательно написал Горбунов указ царя Алексея Михайловича о немцах и еретиках.

Но более всего прославился Иван Горбунов своими шуточными приветствиями и наставлениями, написанными на старославянском языке. В одном из них «статьи, како увещати глаголемого лампописта» от имени москвича, полюбившего лампопо, говорилось: «Рци ми, о лампописте, коея ради вины к душепагубному и умопомрачающему напою – алемански же речется лампопо – пристал еси? Не веси ли, о лампописте, егда ти сущу в пьянственном пребывании вси беси великого града Москвы, со слободы и посады, ликоствуют и гласом радования восклицают: се, книжник лампописто содеяся и сыном отца нашего Вельзевула учинися; руками плещут, очима помизают. Оле, твоего безумия лампописте! Не имаши тайного зрения и не разумеваеши, яко в белых ризах, окрест тя стоящие, не слузи гостинника Тестова, а беси ярославские, от них же главоболезненные напои приемлеши; не веси, нерадения твоего ради, яко дым, исходящий из сосуда – дыхания Вельзевуловы суть». С этого письма-то и пошло лампопо «по-горбуновски»

Владимир Гиляровский перепробовал множество самых различных профессий – от бурлака до журналиста. Одно время он служил в актерах и, разумеется, не мог не написать о своих товарищах-актерах в повести «Люди театра»:

«Жили мы попросту: большой стол в сенях, кухня рядом. Щи хлебали из общих чашек деревянными ложками. Помню, подали огромный противень – бараний бок с кашей. И князь с нами ест, угощали водкой – не пьет. А бараний бок ему понравился. Своего повара сейчас же прислал учиться, как его жарить. На другой день князь всей нашей труппе ответный обед закатил… Что было! И шампанское, и всяческие бламанжи, и рябчики, а посуда вся с царскими орлами, и служат нам лакеи в ливреях. Сперва молча ели, потом стали стихи читать, монологи, петь начали, а потом уже дошли до точки. А князь смеется да радуется…»

В наше время слово «бланманже» вышло из употребления. Если кто и слышал его, то скорее всего в известном фильме «Формула любви» где Анисья Ивановна говорит:

«Бог с вами граф, вы меня как хозяйку позорите! Фимка, что ж ты стоишь? Неси бланманже с киселем!»

Что же такое бланманже?

Бланманже — это непрозрачное желе, основой для которого служат молочные продукты. Благодаря этому бланманже отличается от обычных фруктовых желе более нежной, «трепетной» консистенцией и характерным кремовым цветом. Разумеется, само по себе молоко в желе не превратится, понадобится добавить к нему крахмал (муку) и желатин.

Давайте приготовим миндальное бланманже! Возьмем две горсти миндаля зальем его кипятком, оставим на полчаса, а затем снимем кожицу. Впрочем, кожицу можно и не снимать, тогда наше бланманже получится чуть темнее, а вкус его будет более резким. Короче говоря – поступайте по своему усмотрению.

Миндаль измельчаем в блендере или аутентично толчем в ступке, заливаем его полутора стаканами подогретого молока, добавляем полстакана сахара, размешиваем, не прекращая помешивать, доводим до кипения и сразу же снимаем с огня.

Теперь наша заготовка для бланманже, миндальное молоко, должно немного отдохнуть. Накрываем ее крышкой и оставляем в покое на полчасика, а затем процеживаем через марлю.

Берем два стакана сливок, перемешиваем с половиной стакана сахара, нагреваем почти до кипения и снимаем с огня. 2 столовые ложки молока смешиваем с 1 столовой ложкой муки и, помешивая, вливаем в сливки, после чего доводим их до

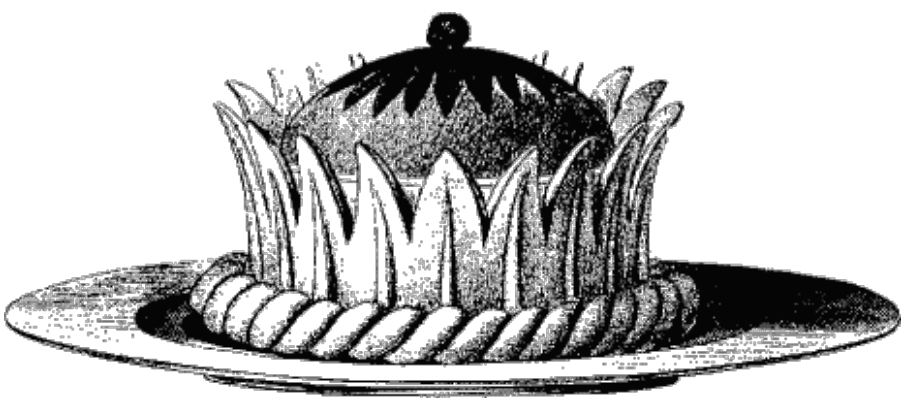
кипения и снимаем с огня, после чего перемешиваем с миндальным молоком.

В стакане холодного молока замачиваем 2 столовые ложки желатина, даем желатину набухнуть и нагреваем, но не доводим до кипения, после чего процеживаем и вливаем в прочую массу. Хорошенько перемешиваем и делим на две части, в одну из которых добавляем 1 столовую ложку какао-порошка и еще раз перемешиваем.

Устали? Наберитесь терпения – конец нашей готовки уже виден. Осталось разлить бланманже в формочки. Сначала льем то, что без добавления какао, даем застыть и доливаем «шоколадную часть». Ждем, пока все бланманже застынет окончательно, поливаем его густой смесью сливок с сахарной пудрой и подаем на стол.

Если у вас нет формочек для бланманже, то это еще не причина отказывать себе в столь изысканном удовольствии. Бланманже можно подавать и в порционных вазочках, подойдут для этой цели и креманки.

Приятного аппетита!



Рецепт, как приготовить миндальное молоко, можно найти в книге «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха»: «Возьми два или три фунта миндалю, очисти с него шелуху и положи в холодную воду; потом истолки в иготи с некоторым количеством воды, дабы он не обмаслился; по истолчении налей на него по размерности воды и, перемешавши, процеди сквозь чистую салфетку».

Ингредиенты:

2 горсти очищенного миндаля, стакан сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка какао-порошка, 2 ст. ложки желатина.

Миндальное молоко получается благодаря тому, что в миндале содержится азотистое вещество, именуемое эмульсином, которое в соединении даже с обычной водою превращается в эмульсию.

Таким же образом получали и маковое молоко, из которого даже делали творог. О маковом твороге рассказывал в своих воспоминаниях начальник Петербургской фельдшерской школы, полковник Александр Лелонг: «К блинам также подавали творог, сделанный из густого макового молока, которое при кипячении с солью и небольшим количеством лука ссаживалось в крутую массу как настоящий творог».

А вот как готовили бланманже наши прапрапрабабушки. У Елены Молоховец читаем:

978. Бланманже сливочное

1/4 фунта сладкого миндаля, 10–12 штук горького обварить, очистить, истолочь в ступке, подливая ложки 2–3 сливок, развести 3 стаканами холодных сливок, процедить сквозь салфетку, всыпать сахар, влить 1/2 стакана клея так, чтобы всего было ровно 4 стакана, слегка подогреть, в форму и на лед.

Выдать:

3/4–1 стакан сладкого миндаля. 10–12 штук горького, или ванили. Или померанцевой воды полную ложку. 31/2 стакана сливок негустых или молока. От 10 до 12 золотников клея. 3/8—4/8 фунта сахара.

979. Бланманже шоколадное

1/4 фунта шоколада натереть на терке, всыпать в кастрюлю, мешать на огне, чтобы почернел, приготовить миндального молока из 1/4 фунта сладкого, 10 штук горького миндаля и 3 стаканов молока. Развести шоколад, процедить, всыпать 3/8 фунта сахара, влить 1/2 стакана клея, в форму и на лед.

Выдать:

1/4 фунта шоколада. 3/4 стакана сладкого миндаля. 10 штук горького. 3 стакана молока или сливок. 2/3 стакана сахара. От 10 до 12 золотников клея. Можно прибавить с 1/2 вершка ванили».

980. Бланманже миндальное постное

11/2 стакана сладкого миндаля, 10–12 штук горького обварить, очистить, мелко истолочь, подливая понемногу кипятка, развести 2 стаканами воды, процедить, выжать, опять протолочь, опять влить воды, процедить, всыпать 1/2 фунта сахара, влить 1/2 стакана клея так, чтобы всего было 4 стакана, в форму и на лед.

Выдать:

11/2 стакана сладкого миндаля, т. е. 1/2 фунта. 10–12 штук горького. Почти 1 стакан сахара. От 10–12 золотников клея.

Такое бланманже обыкновенно перекладывается желеем, т. е. влить в форму бланманже, застудить, влить потом желе, опять застудить. В таком случае берется и того и другого половина назначенной пропорции.

981. Бланманже зеленое из фисташек

1/4 фунта сладкого миндаля, 4–5 штук горького обварить, очистить, истолочь как можно мельче, развести 2 стаканами кипятка, процедить, выжать сквозь салфетку; 1/4 фунта фисташек очистить от верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стакан кипятка, процедить, выжать, вылить в миндальное молоко. Оставшийся истолченный миндаль и фисташки смешать, протолочь еще раз, влить опять 1/2 стакана кипятка, процедить, выжать сквозь салфетку, слить в одно место, всыпать сахар, влить 1/2 стакана клея так, чтобы всего было 4 стакана, размешать, в форму и на лед.

Выдать:

1/4 фунта сладкого миндаля, т. е. 3/4 стакана. 4–5 штук горького. 1/4 фунта фисташек, т. е. 1/2 стакана. 3/4 стакана сахара. От 10 до 12 золотников клея.

982. Бланманже кофейное

1 стакан молока, 3/4 стакана молотого кофе, 3/4 стакана сахара вскипятить раза два, процедить, влить 2 стакана сырых сливок, 1/2 стакана клея, раз вскипятить, в форму и на лед.

Выдать:

3/4 стакана молотого кофе. 3/4 стакана сахара. 11/2 стакана молока. 11/2 стакана сливок. От 10 до 12 золотников клея.

В очерке «Сыщики» у Гиляровского два подозрительных типа, впоследствии оказавшиеся газетными репортерами, ведут между собой такой диалог:

«У буфета… стоял пьяный немолодой мужчина и ел бутерброд.

– Разве поезд ушел? А? – обратился к лакеям стрелой влетевший молодой человек в коротеньком пальто и, не дождавшись ответа, пробежал к толстяку с бутербродом.

– Вася, ты куда? – спросил его тот.

– Сюда… надо съездить недалечко, да опоздал, скверно…

– А ты куда?

– Обедать собрался… в трактир куда-нибудь думаю… Домашнее все надоело.

– В трактир? Ну поедем вместе… Селяночку со свежей

рыбкой…»

Вильям Похлебкин писал: «Рассольник – жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе. Окончательно сложилось это блюдо в русской кухне довольно поздно – лишь в середине XIX века, примерно к этому же времени относится и закрепление за ним названия «рассольник». Между тем применение огуречного рассола как основы для приготовления супов было известно уже по крайней мере с XV века. Количество рассола, его концентрация и соотношение с остальной жидкостью, а также сочетание с другими основными продуктами супа (рыбой, мясом, овощами и крупами) были, однако, столь различны, что породили различные блюда с разными названиями: кальи, похмелки, солянки и, наконец, рассольники. Последними стали называть умеренно кисловато-солоноватые супы только на огуречной основе – вегетарианские или чаще с субпродуктами; под кальями принято было понимать только рыбные слабокислые супы, а в похмелки и солянки выделились более кислые и более концентрированные».

Солянки представляют собой довольно густые острые супы. Они бывают мясными, рыбными (в том числе и комбинированные, с добавлением мяса) и грибными.

По Похлебкину, жидкую и густую части солянки следовало готовить порознь и соединять незадолго до окончания готовки.

Вот рецепт **Солянки рыбной сборной** от Вильяма Похлебкина:

1,25 л рыбного бульона, 1 стакан огуречного рассола, $^1/_2$ – 1 лимон, 500 г рыбного филе, 10–12 раков, 250 г отварной соленой горбуши, кеты, 250 г свежей осетрины, 2 луковицы, 2 соленых огурца (или 10–12 корнишонов), 2 помидора, 2 ст. ложки каперсов, 12 маслин, 1,5 стакана соленых грибов, 1 морковь (крупная), 1 петрушка (корень и зелень), 10 горошин черного перца, 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка зеленого лука, 4 лавровых листа, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

1. Рыбный бульон соединить с отдельно прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на слабом огне.

2. Мелко нарезанный лук и помидоры пассеровать на масле. Соленые грибы ошпарить, нарезать кубиками.

3. Огурцы нарезать кубиками, свежую рыбу – кусочками и вместе с нарезанными соленой рыбой, мякотью раков и пряностями соединить с продуктами, указанными в пунктах 1 и 2.

4. Поставить посуду в духовку или на слабый наплитный огонь на 15 мин.

5. Перед подачей на стол выжать в солянку лимонный сок (можно нарезать лимон дольками, без зерен, и раздавить ложкой)».

Сложно, не так ли? Рецепт Елены Молоховец куда проще:

66. Солянка рыбная постная или скоромная

Жидкая рыбная солянка приготовляется следующим образом: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить в 2 ложках скоромного или постного масла, всыпать 1 1/2 ложки муки, слегка поджарить, развести огуречным рассолом от 1 до 2 стаканов, смотря по вкусу, положить сырой на мелкие куски нарезанной рыбы фунта три, как-то: осетрины, белужины и сига, всего по фунту, прибавить лаврового листа, перца, 10 оливок, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленые огурца, вскипятить несколько раз, чтобы сварилась рыба. Если солянка скоромная, то прибавить сметаны, посыпать зелени, подавать.

Выдать:

3 фунта рыбы. 1/8—1/4 фунта масла. 1 1/2 ложки муки. Огуречного рассола. 1 луковицу. 10 оливок. 10 шампиньонов. 2 соленые огурца. Лаврового листа, перца.

А вот рецепт **Солянки рыбной** из главного, и практически единственного, кулинарного памятника советской эпохи, «Книги о вкусной и здоровой пище»:

«Для приготовления солянки можно брать всякую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую. Хорошая солянка получается из красной рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди).

Снятое филе рыбы нарезать кусочками, по 2–3 куска на порцию, а из костей и голов сварить бульон.

Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить томат-пюре и тушить 5–6 минут, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы,

нарезанные помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца и все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10–15 минут. Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп. Можно также добавить ломтики лимона, очищенные от кожицы.

На 500 г рыбы – 4–5 соленых огурцов, 1–2 головки репчатого лука, 2–3 свежих помидора или 2 ст. ложки томата-пюре, по 1 ст. ложке каперсов и маслин, 2 ст. ложки масла».

«Формулу» рыбной солянки вывести нетрудно: «рыба плюс соленые огурцы помноженные на фантазию повара равняется вкусная солянка». Выучите ее и активно используйте на радость себе и своим близким.

Помните известный чеховский рассказ «У телефона»? Там и рыбной солянке местно нашлось:

«– Вы в «Славянском Базаре»! Хорошо, приеду… Сегодня же и кончим наше дело… Я сейчас… Закажите мне, голубчик, порцию селянки из осетрины… Я еще не обедал…»

Сразу же становится ясно, что рыбные солянки из дорогих рыб были «гвоздем» кулинарной программы «Славянского Базара», основой его меню!

Солянка из осетрины не раз встречается у Чехова. Вот еще один пример – рассказ «Глупый француз», подлинный гимн русскому чревоугодию:

«”Как, однако, много подают в русских ресторанах! – подумал француз, глядя, как сосед поливает свои блины горячим маслом. – Пять блинов! Разве один человек может съесть так много теста?”

Сосед между тем помазал блины икрой, разрезал все их на половинки и проглотил.

– Челаэк! – обернулся он к половому. – Подай еще порцию! Да что у вас за порции такие? Подай сразу штук десять или пятнадцать! Дай балыка… семги, что ли?..

Половой поставил перед соседом гору блинов и две тарелки с балыком и семгой. Благообразный господин выпил рюмку водки, закусил семгой и принялся за блины. К великому удивлению Пуркуа, ел он их спеша, едва разжевывая, как голодный…

– Подашь бутылку Нюи… – сказал сосед, принимая от полового икру и лук. – Только погрей сначала… Что еще? Пожалуй,

дай еще порцию блинов… Поскорей только…

– Слушаю… А на после блинов что прикажете?

– Что-нибудь полегче… Закажи порцию селянки из осетрины по-русски и… и… Я подумаю, ступай!»

На творчестве Чехова мы немного позже остановимся надолго, чтобы разобрать его, творчество это, как следует, не по косточкам, а по блюдам, да по кушаньям. Пока что давайте изучим рецепт **Солянки осетровой,** традиционно варившейся из осетровой головы:

Ингредиенты:

парочка осетровых голов, впрочем, можно взять и одну, если она крупная, 2 моркови, 2 соленых огурца, 2 стакана огуречного рассола, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея. 2 луковицы. 2–3 шт. гвоздики. 10–15 горошин черного перца, 2–3 шт. лаврового листа, 1 ст. ложку сливочного масла, полстакана перловой крупы, понемногу свежей зелени петрушки и (или) укропа, 1 стакан сухого белого вина (можно и шампанского), соль.

Перловую крупу лучше предварительно замочить часа на четыре, а то и на шесть в холодной воде – так она быстрее сварится. Дальше ее надо будет сварить до готовности, даже не до готовности, а чуточку переварить – до полной мягкости, но при сохранении формы крупинок.

Пока перловка варится, надо промыть и очистить осетровую голову или головы, разрезать ее на две или четыре части, положить в холодную воду, добавить кореньев – морковь, лук, петрушку, сельдерей, гвоздику, перец, лавровый лист и соль и

варить под крышкой на небольшом огне до тех пор, пока мясо осетра не будет легко отделяться от костей. Достаем головы, отбираем мякоть от костей, откладываем пока в сторонку, бульон процеживаем, снова выливаем в кастрюлю, возвращаем туда же мелко нарезанную осетрину, добавляем ложку сливочного масла, сваренную перловую крупу, мелко нарезанные соленые огурцы, вливаем огуречный рассол (если рассол очень кислый – то не более 1 стакана), ставим на огонь, доводим до кипения, даем покипеть две-три минуты на сильном огне, после чего вливаем вино и тут же снимаем кастрюлю с огня. При желании можно добавить соли. В готовую солянку всыпают горсточку мелко нарубленной свежей зелени и тотчас же подают на стол.

Кстати говоря, московская улица Солянка получила свое название не в честь этого вкусного блюда, а всего лишь от царского Соляного двора, находившегося в XVII–XVIII веках на этом месте. В амбарах Соляного двора хранилась соль, на торговлю которой в то время существовала государственная монополия. Все добытчики соли были обязаны продавать ее в казну по установленной свыше цене, а казна уже продавала соль розничным торговцам. Когда в 1733 году была разрешена вольная торговля солью в розницу, нужда в Соляном дворе отпала, он прекратил свое существование, а вот название улицы дожило до наших дней.

В «Москве газетной» у Гиляровского написано:

«А как хлопотала сама хозяйка, набив сумку съестным, – а главное, что больше всего пригодилось, – походными казачьими колобками, внутри которых находилось цельное круто испеченное яйцо! Была ветчина малосольная, пшено, рис, чудное сало, запас луку и чесноку. А каким великолепным поваром оказался мой калмык, питавший меня ежедневно в обед и в ужин кулешом, в который валил массу луку и чесноку…»

Колобок, благодаря известной народной сказке, известен всем. Тот самый, что по сусекам скребен, по амбару метен, да на сметане замешан.

Колобок или колоб представлял собой нехитрый в приготовлении, недорого обходящийся, но зато и долго хранящийся хлебный шар, выпекаемый в печи из нескольких сортов муки.

Колобки обычно пекли вынужденно, от бедности, когда на обычный хлеб в доме не хватало ингредиентов. На колобок шли остатки самой разной муки (недаром он по сусекам-то метен!)

буквально все, что было в доме, да вдобавок еще и все поскребки квашни, которые обычно приберегались на закваску. В результате получался пышный, мягкий и долго не черствеющий хлеб. Сытно и просто.

Для выпекания традиционного **Колобка** (интересно ведь попробовать!) надо взять: *два стакана муки (для пущей исторической достоверности смешайте пшеничную, ржаную, и гречневую муку в произвольной пропорции), полстакана сметаны, понемногу сливочного масла и сахара, щепотку соли*. Замесить довольно крутое тесто, скатать из него шарики, размером с большое яблоко и выпечь их в духовке, предварительно разогретой до 200 градусов. Пекутся колобки около получаса. По казачьему рецепту можно поместить внутрь колобка очищенное от скорлупы круто сваренное куриное яйцо.

В «Толковом словаре» Владимира Даля можно прочесть о кулеше следущее:

«**Кулеш,** кулиш, кулеш м. южн. кашица, размазенька; саламатка, завара разного рода; жидкая размазня, похлебка с солониной ряз. из горохового толокна с салом и пр.»

Кулеш появился на Руси в начале XVII века. Его занесли не то польские интервенты Смутного времени, не то малороссийские крестьяне, пришедшие на Русь в числе повстанцев Ивана Болотникова.

Кулеш представлял собой питательную кашу, варившуюся на костре, что делало его блюдом, весьма подходящим для «полевого» армейского рациона и для рациона пастухов, перегонщиков скота, бурлаков и прочего не сидящего на месте люда.

Вкус той же пшенной крупы сам по себе довольно примитивен, поэтому для того чтобы кулеш получился «настоящим объеденьем», без лука и чеснока не обойтись.

Варим **Кулеш**!

Ингредиенты:

стакан пшена, добрый кусок сала, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 4–5 средних картофелин, 2 куриных яйца, пучок зелени петрушки, черный молотый перец, соль, примерно 2,5 литров воды.

Берем котелок или кастрюлю и растапливаем в ней мелко нарезанное сало. Обжариваем в нем до золотистого цвета очищенные и мелко нарезанные луковицы, после чего добавляем к луку очищенный и нарезанный маленькими кубиками картофель. Слегка обжарив картофель, добавляем в котелок (кастрюлю) воду и доводим ее до кипения, после чего высыпаем заранее замоченное в воде (часа на два) пшено и варим до тех пор, пока пшено не разварится. Добавляем в кулеш (тонкой струйкой и при помешивании) взбитые яйца, перемешиваем, посыпаем измельченной зеленью петрушки и едим.

Писатель Глеб Успенский, автор «Нравов Растеряевой улицы», дружил с Владимиром Гиляровским. Оба они любили вкусно поесть. Гиляровский вспоминал:

«Глеб Иванович Успенский очень любил щи с головизной и московские расстегаи с рыбой и вязигой, а потому каждый его приезд в Москву мы отправлялись небольшой компанией прямо из редакции в Черкасский переулок, к «Арсентьичу». Так звали не совсем первоклассный, но сытный трактир, славившийся рыбными блюдами. Впоследствии, когда мы подружились, он не раз обедывал у меня, и жена угощала его борщом и ватрушками или щами с головизной и рыбной кулебякой».

Головизной изначально называли голову и части хребта

красных и осетровых рыб, употреблявшиеся в пищу. О пироге «с головизною, куда вошли хрящ и щеки девятипудового осетра» упоминал в «Мертвых душах» Гоголь. Впоследствии «головизной» также стали называть мясо, обрезанное с голов коров и свиней.

Именно о такой головизне писала Елена Молоховец:

1625. Головизна из нижней челюсти кабана

Очистить свежую нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости в воде с солью, лавровым листом, английским и простым перцем и 1 луковицей. Когда уварится, отрезать мясо и жир осторожно с кожи, чтобы ее не прорезать, мясо и жир разрезать на небольшие четырехугольные кусочки, посолить, посыпать английским толченым перцем, перемешать, положить на очищенную со всех сторон кожицу, закрыть ею, чтобы имело круглый вид, завязать в ветошку, положить под пресс. Когда остынет, подавать к закуске, нарезав ее ломтиками. К ней подается уксус, прованское масло и горчица. Сохранять в холодном месте, но не более двух недель.

1626. Головизна другим манером из верхней челюсти кабана

Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть из головы кости, залить на несколько дней уксусом, вскипяченным с лавровым листом, английским и простым перцем и 1/4 чайной ложечки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарезанного шпика; вытереть досуха голову, положить ее на шпик кожей. Приготовить фарш из свиной или телячьей печенки № 616 или № 634, положить в голову ряд этого фарша, потом ряд корнишонов, маленькими

продолговатыми кусками нарезанного шпика, ломтиками нарезанные крутые яйца, опять ряд фарша, и так пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткой и варить несколько часов в воде с кореньями, перцем, солью, немного уксуса и вынутыми из головы костями. Когда будет готова, вынуть голову, остудить, выложить на блюдо, убрать ланспиком из уварившегося и процеженного бульона.

Щи с головизной вкусны, правда, это блюдо требует определенных усилий при готовке. Ингредиенты тщательно промываются, кое-какие из них мелко нарезаются, бульон процеживается… Возни не меньше, чем с бланманже! Но и результат соответствующий, как говорится – «по трудам и награда».

Ингредиенты:

около килограмма рыбьей головизны (более конкретно определитесь с ней сами, исходя из возможностей и желаний, можете хоть пяток голов карпа взять, если ничего другого под рукой нет), дюжина-другая (возьмете больше – щи выйдут понаваристей) свежей или мороженной мелкой рыбешки – снетков, корюшки, пескариков и т. п. (некоторые повара предпочитают брать для щей с головизной только соленую рыбью мелочь), две суповые тарелки (можно – с верхом) квашеной рубленой капусты, 1 средняя морковь, 1 небольшой корень петрушки, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки рафинированного подсолнечного масла, 2 шт. лаврового листа, 1 ст. ложка пшеничной муки, понемногу свежей зелени петрушки и укропа, черный молотый перец,

соль.

Головизну и завязанную в марлю рыбную мелочь (не надо потрошить ее и очищать от чешуи) кладем в 2–2,5 литра холодной воды, добавляем кореньев, лавровый лист и варим под крышкой на умеренном огне до готовности. Готовый бульон процеживаем, головизну при желании нарезаем, рыбью мелочь и коренья выбрасываем. В другой кастрюле обжариваем на подсолнечном масле до золотистого цвета мелко нарезанную луковицу, затем кладем капусту (если капуста чересчур кислая, то ее можно отжать и даже промыть) добавляем стакан рыбного бульона и, накрыв крышкой, тушим на слабом огне, часто (действительно – часто! – каждые три-пять минут) помешивая и подливая понемногу рыбного бульона. Когда капуста дойдет до готовности, всыпьте в кастрюлю ложку мягкой муки, хорошенько размешайте, влейте оставшийся бульон, положите головизну, посолите, поперчите, доведите до кипения и поварите на умеренном огне минут десять.

Щи готовы! Разливайте их по тарелкам, посыпайте мелко нарубленной зеленью и ешьте.

Надеюсь, расстегаи к щам вы успели испечь? Успели! Молодцы! Тогда – приятного вам аппетита!

А вот еще один старинный рецепт на новый лад – **Суп из головизны осетровых рыб с грибами.**

Ингредиенты:

голова осетра, можно взять и две, парочка горстей шампиньонов или полтора десятка свежих белых грибов, стакан сухого белого вина, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 шт. лаврового листа, 5–10 горошин черного перца, 1

средняя морковь, 1 средний корень петрушки, 1 средняя луковица, понемногу свежей зелени петрушки и укропа, соль.

Головизну промываем, кладем в кастрюлю, заливаем примерно 2–2,5 литрами холодной воды, добавляем коренья, лавровый лист и перец, накрываем крышкой и варим до готовности на умеренном огне. Варим долго, до полного размягчения хрящей, но примерно после 40 минут кипения извлекаем головизну, обираем с нее мякоть, кладем его в тарелку, а хрящи возвращаем вариться. Пока они варятся, хорошенько промываем и нарезаем ломтиками грибы, высыпаем их в другую кастрюлю, добавляем к ним сливочное масло и припускаем до готовности на слабом огне без добавления жидкости. Не забываем помешивать. Готовые грибы и мякоть добавляем в бульон за пять минут до окончания варки. Сняв кастрюлю с огня, вливаем в нее белое вино, солим, перемешиваем и подаем на стол.

При желании ломтики хрящей можно удалить.

Разлитый по тарелкам суп посыпают мелко нарубленной зеленью.

Гиляровский много ездил по железной дороге, записывая свои впечатления. Острый, приметливый, глаз и бойкое перо позволяли ему создавать поистине волшебные зарисовки. Такие, например, как эта:

«– Станция Петушки – горячие пирожки! – объявлял по вагонам кондуктор, получавший за рекламу о пирожках от буфетчика угощенье. Иногда ему удавалось соблазнить какого-нибудь таганского или рогожского миллионера, и тот раскошеливался на пятиалтынный и посылал приказчика купить тройку пирожков.

– Да ты, малый, гляди, чтоб горячие были! – напутствовал его «сам».

Одним из широко распространенных в позапрошлом веке видов пирожков были **Пирожки с телячьим ливером.** Ливером (от англ. «*liver*» – печенка) называют следующие внутренности домашних животных и птицы: почки, печень, сердце, легкие, желудок, сальник и вымя.

Ингредиенты:

для пирожков лучше всего взять сердце и печень. Итак, для приготовления начинки берем: телячью печень, телячье сердце, 2 средние луковицы, 2 средние моркови, 3–4 куриных яйца, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для теста: 3 стакана муки. 3 куриных яйца, пол-стакана сметаны, 3–4 ст. ложки сливочного масла.

Тесто выдержки не требует, так что вначале занимаемся начинкой.

Отвариваем ливер, нарезанный на крупные куски в небольшом количестве кипящей воды до готовности. Попутно ставим вариться яйца – они нужны нам крутыми. Когда ливер сварится, очищенные и вымытые коренья – лук и морковь – мелко нарезаем и обжариваем в масле до готовности (сначала выкладываем морковь, а минут через пять добавляем к ней лук). Затем добавляем мелконарезанный ливер, обжариваем еще около пяти-десяти минут, после чего снимаем с огня, смешиваем с измельченными крутыми яйцами, перчим, солим.

Осталось немногое – тонко раскатать тесто, нарезать кружками, положить фарш, соединить края теста, тщательно защипать их, смазать пирожки поверху яйцом, выложить на смазанный маслом противень, поставить в предварительно разогретую до 180–200 градусов духовку и выпекать до готовности (в зависимости от размера пирожков этот процесс длится от получаса до 45 минут).

Читаем Владимира Гиляровского дальше. Его «Москва и москвичи» – это просто кулинарная летопись Москвы того времени. Столько сведений, столько подробностей, и все так ярко, так красочно, что дух захватывает и аппетит возбуждает! Прикроешь глаза и видишь все, как наяву…

«Стерляжья уха; двухаршинные осетры; белуга в рассоле; «банкетная телятина»; белая, как сливки, индюшка, обкормленная грецкими орехами; «пополамные растегаи» из стерляди и налимьих печенок; поросенок с хреном; поросенок с кашей. Поросята на «вторничные» обеды в Купеческом клубе покупались за огромную цену у Тестова, такие же, какие он подавал в своем знаменитом трактире. Он откармливал их сам на своей даче, в особых кормушках, в которых ноги поросенка перегораживались решеткой: «чтобы он с жирку не сбрыкнул!» – объяснял Иван Яковлевич.

Каплуны и пулярки шли из Ростова Ярославского, а телятина «банкетная» от Троицы, где телят отпаивали цельным молоком.

Все это подавалось на «вторничных» обедах, многолюдных и

шумных, в огромном количестве.

Кроме вин, которых истреблялось море, особенно шампанского, Купеческий клуб славился один на всю Москву квасами и фруктовыми водами, секрет приготовления которых знал только один многолетний эконом клуба – Николай Агафоныч.

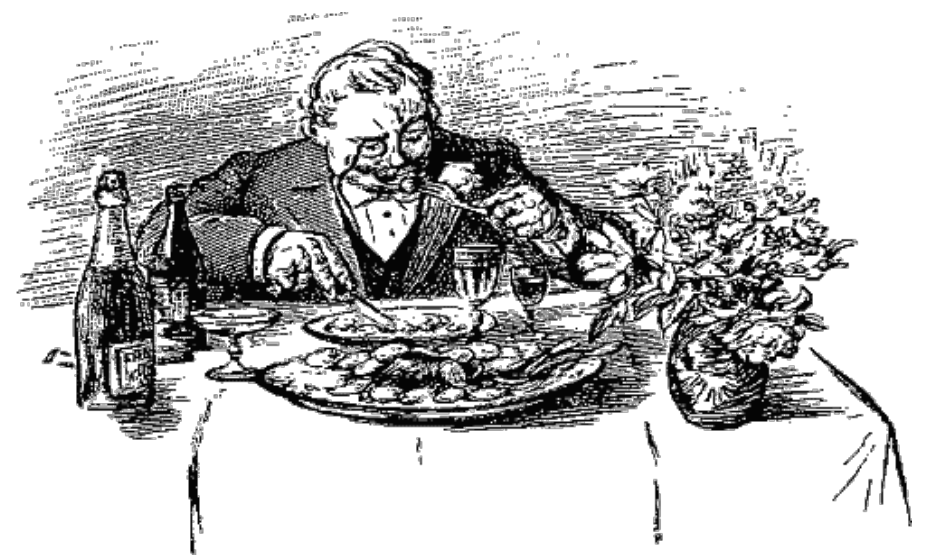
При появлении его в гостиной, где после кофе с ликерами переваривали в креслах купцы лукулловский обед, сразу раздавалось несколько голосов:

– Николай Агафоныч!

Каждый требовал себе излюбленный напиток. Кому подавалась ароматная листовка: черносмородинной почкой пахнет, будто весной под кустом лежишь; кому вишневая – цвет рубина, вкус спелой вишни; кому малиновая; кому белый сухарный квас, а кому кислые щи – напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет.

– Кислые щи и в нос шибают, и хмель вышибают! – говаривал десятипудовый Ленечка, пивший этот напиток пополам с замороженным шампанским.

Ленечка – изобретатель кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой – своя начинка; и мясо, и рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кулебяку приготовляли только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки».



Московское купечество отчего-то полюбило посещать клубы по вторникам. В общем-то, довольно обоснованный выбор дня недели. Среда и пятница – постные дни, особо не разгуляешься. По субботам купцы в банях парились, смывали грязь с души и

тела. По воскресеньям они непременно в церковь ходили, так тогда было заведено. По понедельникам у купцов было принято настраивать своих сотрудников на рабочий лад, гоняя их, как полагалось: «и в хвост, и в гриву». Этот трудный процесс частенько затягивался до ночи, а следовательно, велика была опасность опоздать в клуб или не попасть туда вовсе. Так что оставались для посещения клуба только вторник с четвергом. Из этих двух дней вторник лучше подходил для посещения клуба. Во-первых, потому что в начале недели для кутежа и разгула оставалось куда больше сил, нежели в конце ее. А во-вторых, в клубах купцы не только, как сейчас принято говорить, «оттягивались», но и «утрясали дела», иначе говоря заключали промеж себя различные сделки. Сделки заключать тоже лучше в начале недели – глядишь, к концу ее уже и прибыль набежит.

Вот и вышло так, что кроме как во вторник, купцу в клуб и не съездить было.

«Вторничные» обеды были особенно многолюдны. Здесь отводили свою душу богачи-купцы, питавшиеся всухомятку в своих амбарах и конторах, посылая в трактир к Арсентьичу или в «сундучный ряд» за горячей ветчиной и белугой с хреном и красным уксусом, а то просто покупая эти и другие закуски и жареные пирожки у разносчиков, снующих по городским рядам и торговым амбарам Ильинки и Никольской.

– Пир-роги гор-ряч-чие!

В другие дни недели купцы обедали у себя дома, в Замоскворечье и на Таганке, где их ожидала супруга за самоваром и подавался обед то постный, то скоромный, но всегда жирный – произведение старой кухарки, не любившей вносить новшества в меню, раз установленное много лет назад.

И вот по вторникам ездило это купечество обжираться в клуб.

В семидесятых и восьмидесятых годах особенно славился «хлудовский стол», где председательствовал степеннейший из степенных купцов, владелец огромной библиотеки Алексей Иванович Хлудов со своим братом, племянником и сыном Михаилом, о котором ходили по Москве легенды».

Белугу мы, кажется, еще не готовили. Самое время заняться этой хищницей, которую многие гурманы считают самой вкусной представительницей семейства осетровых. Ну, если не самой вкусной, то уж точно самой крупной. Брокгауз и Ефрон утверждали, что «белуга является самой крупной из рыб, встречающихся в пресных водах», и не сильно грешили при этом

против истины.

Итак, **Белуга под хреном.**

Ингредиенты:

хороший кусок белуги, 3 ст. ложки 3 %-ного натурального уксуса, 2 луковицы, 3–4 шт. лаврового листа, дюжину горошин английского перца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лук порей, 1 стакан тертого хрена. 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку муки, полтора стакана сметаны, соль.

Очищенную и промытую белугу нарезать крупными (порционными) кусками и положить в небольшое количество кипящей подсоленной воды, куда также следует положить коренья (луковицы, морковь, корни петрушки и сельдерея), перец, лавровый лист и влить уксус. Варить до готовности под крышкой на среднем огне.

Пока белуга варится, готовим соус. Обжариваем муку в масле, добавляем сметаны и тертого хрена (при желании доливаем стакан рыбного бульона, оставшегося от варки белуги), солим, перемешиваем, не переставая помешивать, доводим его до кипения, снимаем с огня и перед подачей на стол поливаем им куски белуги, выложенные на блюдо.

«В ярком блеске «храм праздности» представлялся в дни торжественных обедов, – пишет Гиляровский. – *К шести часам в такие праздники обжорства Английский клуб был полон. Старики, молодежь, мундиры, фраки… Стоят кучками, ходят, разговаривают, битком набита ближайшая к большой гостиной*

«говорильня». А двери в большую гостиную затворены: там готовится огромный стол с выпивкой и закуской…

– Сезон блюсти надо, – говаривал старшина по хозяйственной части П. И. Шаблыкин, великий гурман, проевший все свои дома. – Сезон блюсти надо, чтобы все было в свое время. Когда устрицы флексбургские, когда остендские, а когда крымские. Когда лососина, когда семга… Мартовский белорыбий балычок со свежими огурчиками в августе не подашь!

Все это у П. И. Шаблыкина было к сезону – ничего не пропустит. А когда, бывало, к новому году с Урала везут багряную икру зернистую и рыбу – первым делом ее пробуют в Английском клубе.

Настойки тоже по сезону: на почках березовых, на почках черносмородинных, на травах, на листьях, – и воды разные шипучие – секрет клуба…

Но вот часы в залах, одни за другими, бьют шесть. Двери в большую гостиную отворяются, голоса смолкают, и начинается шарканье, звон шпор… Толпы окружают закусочный стол. Пьют «под селедочку», «под парную белужью икорку», «под греночки с мозгами» и т. д. Ровно час пьют и закусывают. Потом из залы-читальни доносится первый удар часов – семь, – и дежурный звучным баритоном покрывает чоканье рюмок и стук ножей.

– Кушанье поставлено!

Блестящая толпа человек в двести движется через «говорильню», «детскую» и «фруктовую» в большую столовую, отделенную от клуба аванзалом.

Занимают места, кто какое облюбует.

На хорах – оркестр музыки. Под ним, на эстраде хоры – или цыганский, или венгерский, или русский от «Яра».

Ах уж этот закусочный стол! Так и вспоминается профессор Филипп Филиппович Преображенский из «Собачьего сердца». Помните, что профессор рекомендовал своему сотрапезнику и ассистенту доктору Борменталю?

«На разрисованных райскими цветами тарелках с черной широкой каймою лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. На тяжелой доске – кусок сыра в слезах, и в серебряной кадушке, обложенной снегом, – икра. Меж тарелками – несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками. Все эти предметы помещались на маленьком мраморном столике, уютно присоседившемуся у громадного резного дуба буфета, изрыгающего пучки стеклянного и серебряного света. Посреди комнаты – тяжелый, как гробница,

стол, накрытый белой скатертью, а на ней два прибора, салфетки, свернутые в виде папских тиар, и три темных бутылки.

…Сам он с этими словами подцепил на лапчатую серебряную вилку что-то похожее на маленький темный хлебик. Укушенный последовал его примеру. Глаза Филиппа Филипповича засветились.

– Это плохо? – жуя, спрашивал Филипп Филиппович. – Плохо? Вы ответьте, уважаемый доктор.

– Это бесподобно, – искренно ответил тяпнутый.

– Еще бы… Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими. А из горячих московских закусок это – первая. Когда-то их великолепно приготовляли в «Славянском базаре».

То ли Михаил Булгаков торопился, когда описывал профессорский обед (не исключено, что его ждала эта самая горячая закуска), то ли считал ее настолько общеизвестной (первая в Москве горячая закуска, да еще некогда великолепно приготовлявшаяся в ресторане «Славянский базар»), то ли попросту решил сохранить ее втайне от своих читателей…

Зря вы так, Михаил Афанасьевич! Хотя бы намекнули, что ли…

У автора этой книги есть большое подозрение, что «что-то похожее на маленький темный хлебик» есть не что иное, как жареные мозги с гренками.

Рецепты приготовления **Жареных мозгов** и **Гренков** можно найти у Елены Молоховец. Остается только проявить немного фантазии – положить на каждую гренку кусочек мозгов:

291. Мозги

Мозги из одной головы бычачьей или из 2 телячьих очистить от пленок, опустить в кипяток соленой воды

с 2–3 ложками уксуса с лавровым листом и английским перцем, сварить, откинуть на решето, остудить, нарезать ломтиками, обмочить каждый в яйце, обсыпать сухарями, обжарить в масле с обеих сторон.

Выдать:

Мозги. Уксус. Лаврового листа. Английского перца. 1 яйцо. 3–4 сухаря. 1/4 фунта масла.

301. Гренки

1 французскую булку, т. е. 1/2 фунта, или 1/2 фунта ситного хлеба нарезать тоненькими ломтиками самым острым ножом; распустить на сковороде 1/4 фунта масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть их, вставить в печь, чтобы слегка подсохли. Или булку нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, разбитое с молоком, поджарить в масле (1 стакан молока, 1 яйцо, 1/8 фунта масла).

Не исключено, что повара «Славянского базара» готовили по «Подарку молодым хозяйкам», самой распространенной кулинарной книге того времени.

А может быть, профессор Преображенский закусывал **Гренками с паштетом из куриной печени**. Тоже весьма неплохая горячая закуска. И готовится не так уж сложно.

Ингредиенты:

куриная печень, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку рома (коньяка). 2 ст. ложки сливочного масла, немного зелени укропа, перец, соль.

Тоненькие ломтики ржаного хлеба обжаривают в сливочном масле и кладут на них немного паштета.

Паштет готовится так. Куриную печенку промывают, обсушивают салфетками и жарят до готовности на сливочном масле. Перед самым концом жарки надо добавить к печенке 2–3 столовые ложки сметаны и столовую ложку рома (коньяка).

Отдельно обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета мелко нарезанную луковицу.

Лук и печенку дважды пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и выкладывают на гренки. Перед подачей на стол гренки около минуты подогревают в нагретой до 70 – 100 градусов духовке.

Поверху можно украсить гренки зеленью укропа.

Гадать на тему любимой закуски профессора Преображенского можно до бесконечности. Давайте рассмотрим еще одну версию – **Свиной паштет** и пойдем дальше.

Ингредиенты *для приготовления этой закуски:*

примерно равные количества свиной печенки и нежирной свинины, так, чтобы вместе они весили где-то около килограмма, небольшой кусок свиного сала, желательно – копченого, 2 луковицы, 3 ст. ложки смальца, стакан сметаны, треть батона белого хлеба, стакан молока, 1 куриное яйцо, немного горчицы, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезают мелкими кусочками и обжаривают до полуготовности в разогретом смальце вместе с мелконарезанным луком, после чего к нему добавляют столь же мелко нарезанную

печенку и обжаривают еще 5 минут, затем доливают небольшое количество воды, накрывают крышкой и тушат до готовности.

Хлеб размачивают в молоке, отжимают, смешивают с тушеными мясом и печенью, а также с копченым салом, дважды пропускают через мясорубку, добавляют сырое яйцо, сметану, горчицу, перец и соль, после чего выкладывают в маленькие, так называемые «пудинговые», формочки, смазанные любым маслом или тем же смальцем, и выпекают не дольше четверти часа в предварительно разогретой до 200 градусов духовке, после чего сразу же подают на стол.

Два слова о холодных закусках, или На вкус и цвет, но непременно без газет!

На вкус и цвет товарища нет, это общеизвестно.

Профессору Преображенскому нравились горячие закуски, но многие наши предки, в том числе и «недорезанные большевиками помещики», предпочитали закуски холодные.

К классическим холодным закускам того времени относились соленые огурцы, выпеченные в печи пирожки с мясной, рыбной или грибной начинкой, паюсная икра, смешанная с мелко нарубленным зеленым луком и политая оливковым маслом, соленые грибы с репчатым луком и черным перцем, ветчина, буженина, селедка, пущей нежности ради вымоченная в молоке…

Современник Пушкина, беллетрист и драматург Владимир Филимонов в своей полушуточной-полусерьезной поэме «Обеды», писал:

…Как пред обедом водку пить
Не ставит в грех обычай русский,
Соленой потчуйте закуской
За миг до супа… В ней не быть
Горячим мясам, сдобным тестам,
Ни маслу, сыру в ней нет места.
Закуске быть и без вина.
Она, обедное предвкусье,
Обеда портить не должна.

Если во взглядах на закуску Владимир Филимонов расходился с профессором Преображенским, то вот к чтению газет до и во время обеда оба они относились крайне отрицательно.

…В обед злоречья никакого,
Лишь речь о том, что веселит,
А о газетах – ни полслова:
Газеты портят аппетит…, —

писал Филимонов.

А вот что говорил профессор Преображенский доктору Борменталю:

«– Еда, Иван Арнольдович, штука хитрая. Есть нужно уметь, а

представьте себе – большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать что съесть, но и когда и как. (Филипп Филиппович многозначительно потряс ложкой). И что при этом говорить. Да-с. Если вы заботитесь о своем пищеварении, мой добрый совет – не говорите за обедом о большевизме и о медицине. И – боже вас сохрани – не читайте до обеда советских газет.

– Гм… Да ведь других нет.

– Вот никаких и не читайте. Вы знаете, я произвел 30 наблюдений у себя в клинике. И что же вы думаете? Пациенты, не читающие газет, чувствуют себя превосходно. Те же, которых я специально заставлял читать «Правду», – теряли в весе.

– Гм… – с интересом отозвался тяпнутый, розовея от супа и вина.

– Мало этого. Пониженные коленные рефлексы, скверный аппетит, угнетенное состояние духа».

О множестве закусок писала Елена Молоховец. Вот, например, один из «холодных» вариантов:

632. Рулет из поросенка

Небольшого, но жирного поросенка очистить, разрезать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать английским и простым перцем, положить наверх полосками нарезанной сырой ветчины, полосками нарезанного копченого шпика, круто сваренные и ломтиками нарезанные 3 яйца, маринованой зеленой фасоли, груздей, рыжиков, корнишонов разрезанных 5–6 штук, прибавить, кто хочет, 5–6 штук мелко нарезанных трюфелей, свернуть в трубку, обвязать салфеткой и нитками, сварить в бульоне, сваренном из оставшихся костей, головы и лапок поросенка с кореньями, пряностями, солью и уксусом, как сказано

выше в № 630, варить 3 часа. Подавать к закуске с уксусом, прованским маслом и горчицей.

Выдать:

1 небольшого жирного поросенка. Английского и простого перца. 1 фунт сырой копченой ветчины. 1/8 фунта копченого шпика. 5–6 груздей. 5–6 рыжиков. 2–3 яйца. 5 стручков зеленой маринованной фасоли. 5–6 корнишонов, соли. (5–6 шт. трюфелей). 1 морковь. 1/2 петрушки. 1/2 порея. 10 зерен английского перца. 2–3 лаврового листа. 1/4 стакана уксуса. 1–2 яйца.

Из оставшегося бульона приготовить стакана 11/2 ланспика, которым убрать рулет.

Ланспик, о котором писала Елена Ивановна, представляет собой выпаренный до состояния желе мясной, куриный или рыбный бульон. Ланспик должен получиться не только прозрачным и ароматным, но и сохранить вкус изначального бульона. Готовят ланспик с кореньями, пряностями, желатином и оттяжками вроде взбитых яичных белков.

Приготовление ланспика – процесс долгий и сложный. Нужны определенные навыки, нужен опыт, чтобы ланспик получился прозрачным и не превратился в клей. В наше время его приготовляют лишь в ресторанах, где с его помощью возвращают свежесть и аромат вчерашним супам, устраняют пригорелости, а также устраняют внешние дефекты в оформлении вторых блюд.

С особой любовью писал Владимир Гиляровский о трактире Тестова. Кстати, обратите внимание на закуски, перечисляемые в конце этой длинной цитаты. Цитату, конечно же, можно было сделать и покороче, но это ведь настоящая песня, а из песни, как извесно, слова не выкинешь:

«Петербургская знать во главе с великими князьями специально приезжала из Петербурга съесть тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу.

Кроме ряда кабинетов, в трактире были две огромные залы, где на часы обеда или завтрака именитые купцы имели свои столы, которые до известного часа никем не могли быть заняты.

Так, в левой зале крайний столик у окна с четырех часов стоял за миллионером Ив. Вас. Чижевым, бритым, толстенным стариком огромного роста. Он в свой час аккуратно садился за стол, всегда почти один, ел часа два и между блюдами дремал.

Меню его было таково: порция холодной белуги или осетрины с

хреном, икра, две тарелки ракового супа, селянки рыбной или селянки из почек с двумя расстегаями, а потом жареный поросенок, телятина или рыбное, смотря по сезону. Летом обязательно ботвинья с осетриной, белорыбицей и сухим тертым балыком. Затем на третье блюдо неизменно сковорода гурьевской каши. Иногда позволял себе отступление, заменяя расстегаи байдаковским пирогом – огромной кулебякой с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле. При этом пил красное и белое вино, а подремав с полчаса, уезжал домой спать, чтобы с восьми вечера быть в Купеческом клубе, есть целый вечер по особому заказу уже с большой компанией и выпить шампанского. Заказывал в клубе он всегда сам, и никто из компанейцев ему не противоречил.

– У меня этих разных фоли-жоли да фрикасе-курасе не полагается… По-русски едим – зато брюхо не болит, по докторам не мечемся, полоскаться по заграницам не шатаемся.

И до преклонных лет в добром здравье дожил этот гурман.

Много их бывало у Тестова.

Передо мной счет трактира Тестова в тридцать шесть рублей с погашенной маркой и распиской в получении денег и подписями: «В. Далматов и О. Григорович». Число 25 мая. (Год не поставлен, но, кажется, 1897-й или 1898-й.) Проездом из Петербурга зашли ко мне мой старый товарищ по сцене В. П. Далматов и его друг О. П. Григорович, известный инженер, москвич. Мы пошли к Тестову пообедать по-московски. В левой зале нас встречает патриарх половых, справивший сорокалетний юбилей, Кузьма Павлович.

– Пожалуйте, Владимир Алексеевич, за пастуховский стол! Николай Иванович вчера уехал на Волгу рыбу ловить.

Садимся за средний стол, десяток лет занимаемый редактором «Московского листка» Пастуховым. В белоснежной рубахе, с бородой и головой чуть не белее рубахи, замер пред нами в выжидательной позе Кузьма, успевший что-то шепнуть двум подручным мальчуганам-половым.

– Ну-с, Кузьма Павлович, мы угощаем знаменитого артиста! Сооруди сперва водочки… К закуске чтобы банки да подносы, а не кот наплакал.

– Слушаю-с.

– А теперь сказывай, чем угостишь.

– Балычок получен с Дона… Янтаристый… С Кучу-гура. Так степным ветерком и пахнет…

– Ладно. Потом белорыбка с огурчиком…

– Манность небесная, а не белорыбка. Иван Яковлевич сами на даче провешивали. Икорка белужья парная… Паюсная ачуевская –

калачики чуевские. Поросеночек с хреном…

– Я бы жареного с кашей, – сказал В. П. Далматов.

– Так холодного не надо-с? – И мигнул половому.

– Так, а чем покормишь?

– Конечно, тестовскую селянку, – заявил О. П. Григорович.

– Селяночку – с осетриной, со стерлядкой… живенькая, как золото желтая, нагулянная стерлядка, мочаловская.

– Расстегайчики закрась налимьими печенками…

– А потом я рекомендовал бы натуральные котлетки а ля Жардиньер. Телятина, как снег, белая. От Александра Григорьевича Щербатова получаем-с, что-то особенное…

– А мне поросенка с кашей в полной неприкосновенности, по-расплюевски, – улыбается В. П. Далматов.

– Всем поросенка… Да гляди, Кузьма, чтобы розовенького, корочку водкой вели смочить, чтобы хрумтела.

– А вот между мясным хорошо бы лососинку Грилье, – предлагает В. П. Далматов.

– Лососинка есть живенькая. Петербургская… Зеленцы пощерботить прикажете? Спаржа, как масло…

– Ладно, Кузьма, остальное все на твой вкус… Ведь не забудешь?

– Помилуйте, сколько лет служу! – И оглянулся назад.

В тот же миг два половых тащат огромные подносы. Кузьма взглянул на них и исчез на кухню.

Моментально на столе выстроились холодная смирновка во льду, английская горькая, шустовская рябиновка и портвейн Леве № 50 рядом с бутылкой пикона. Еще двое пронесли два окорока провесной, нарезанной прозрачно розовыми, бумажной толщины, ломтиками. Еще поднос, на нем тыква с огурцами, жареные мозги дымились на черном хлебе и два серебряных жбана с серой зернистой и блестяще-черной ачуевской паюсной икрой. Неслышно вырос Кузьма с блюдом семги, украшенной угольниками лимона.

– Кузьма, а ведь ты забыл меня.

– Никак нет-с… Извольте посмотреть.

На третьем подносе стояла в салфетке бутылка эля и три стопочки.

– Нешто можно забыть, помилуйте-с! Начали попервоначалу «под селедочку».

– Для рифмы, как говаривал И. Ф. Горбунов: водка – селедка.

Потом под икру ачуевскую, потом под зернистую с крошечным расстегаем из налимьих печенок, по рюмке сперва белой холодной смирновки со льдом, а потом ее же, подкрашенной пикончиком, выпили английской под мозги и зубровки под салат оливье…

После каждой рюмки тарелочки из-под закуски сменялись

новыми…

Кузьма резал дымящийся окорок, подручные черпали серебряными ложками зернистую икру и раскладывали по тарелочкам. Розовая семга сменялась янтарным балыком… Выпили по стопке эля «для осадки». Постепенно закуски исчезали, и на месте их засверкали дорогого фарфора тарелки и серебро ложек и вилок, а на соседнем столе курилась селянка и розовели круглые расстегаи.

– Селяночки-с!..»

Не все пробовали **Гурьевскую кашу,** но все о ней слышали. Порой дело доходит до курьезов. Так, автору этой книги «посчастливилось» увидеть название этого блюда в меню одного придорожного кафе на трассе «Москва – Смоленск». При рассмотрении вблизи «гурьевская» каша оказалась не чем иным, как вареной гречкой, смешанной с говяжьей тушенкой и от души посыпанной перцем. Надо признать, что каша была довольно вкусной и стоила недорого, но до гурьевской каши ей было очень далеко.

Настоящую же гурьевскую кашу готовили так.

Ингредиенты:

манная крупа, молоко, молочные пенки, яйца, сахар, грецкие орехи, сахарная пудра. Пропорции определите самостоятельно, по своему собственному вкусу.

Первым делом из манки варили на молоке густую кашу, в которую по достижении готовности при постоянном помешивании вводили взбитые с сахаром яичные белки и измельченные грецкие орехи. Готовую кашу выкладывали на сковороду, причем не вываливали ее всю сразу, а укладывали слоями, причем каждый слой перекладывали снятыми с молока пенками и посыпали сахарным песком.

Затем сковороду ненадолго ставили горячую печь, причем ставили не просто так, а «с выдумкой» – предварительно посыпали кашу сахарной пудрой и прижигали ее поверху раскаленным ножом (спицей, металлическим прутом) с таким расчетом, чтобы «нарисовать» на поверхности каши рисунок из перекрещивающихся темных полос.

В современных условиях достаточно поставить кашу минут на пять в разогретую до 160–180 градусов духовку.

Подавали гурьевскую кашу с вареньями и компотами, а также поливали сладким фруктовым соусом-сиропом.

Относительно происхождения гурьевской каши, «которая, кстати сказать, ничего общего с Гурьинским трактиром не имела, а была придумана каким-то мифическим Гурьевым», мнения историков расходятся до сих пор и, скорее всего, будут расходиться вечно. Но все же большинство из них считают, что гурьевская каша названа по имени графа Дмитрия Гурьева, высокопоставленного сановника времен Александра I, прославившегося своими роскошными зваными обедами.

Поговаривали, что граф Гурьев (а скорее всего – один из его поваров) придумал это блюдо чуть ли не в честь победы русских войск над Наполеоном. Патриотичная версия – победили французскую армию, а заодно утерли нос французским кулинарам.

Суп из раков мы приготовим с помощью все того же «Подарка молодым хозяйкам». Наберемся терпения и приступим. Сначала надо:

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, кореньев и пряностей. 40 средней величины раков отварить в соленой воде с укропом. Очистить ножки и шейки; половину шеек и все ножки мелко изрубить и сделать из них следующий фарш: 4 яйца вбить с зеленой петрушкой и укропом, влить в кастрюльку, в которой разогреть спервa 1/2 ложки масла и испечь жидкую яичницу, отставить, всыпать в нее соли, мускатного ореха, мелко изрубленные шейки и ножки, 3–4 ложки истолченных сухарей или 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, зеленой петрушки и укропа, 1–2 сырые яйца, смешать, нафаршировать чисто вымытые и вытертые раковые спинки.

Всю же скорлупу истолочь как можно мельче, всыпать в кастрюлю, положить туда же 11/2 ложки масла, поджарить, мешая, до темного цвета, всыпать тогда 11/2 или 2 ложки муки, размешать, влить 1/2 или 11/2 стакана сметаны, вскипятить, развести бульоном как следует; когда вскипит, процедить, опустить в него фаршированные спинки, вскипятить раза два.

Примечание. Где раки дороги, то из экономии можно

в суп этот не класть раковых шеек, а приготовлять из них на другой день соус…

Вместо муки можно положить в суп отдельно в бульоне отваренный рис, или перловую крупу, оставшиеся шейки, укроп, влить суп, размешать, подавать.

Выдать:

2 фунта говядины или телятины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 40 раков. 5–6 яиц. Зеленой петрушки и укропа. 2 ложки масла. Соли. Мускатного ореха. 3–4 ложки сухарей или 1/2 французской булки. 1/2 стакана муки. 1/2–11/2 стакана сметаны. 1/2 стакана риса.

Можно положить в суп для вкуса 2–3 ломтика лимона без зерен или 1/4—1/2 стакана столового вина.

Фарш делается также другим манером, а именно: все очищенные ножки, половину шеек мелко изрубить, смешать с 2 ложками мелко истолченных сухарей, 1/2 стакана риса, отваренного в бульоне, укропом, зеленой петрушкой; положить 2 сырых яйца, 1 ложку масла, соли, мускатного ореха, развести цельным молоком или сливками с 1/2 стакана, чтобы было однако же довольно густо, начинить этим раковые спинки. Следовательно, риса выдать 1 стакан, вместо 6 яиц только 2, меньше сухарей и 1/2 стакана молока или сливок.

Фарш этот делается также из гречневых круп или пшена. Обварить их сперва кипятком, смешать с яйцом, маслом, нафаршировать раковые спинки. Выдать 1 стакан круп, из них 1/2 стакана на фарш, а 1/2 стакана в суп.

Упомянутая Гиляровским **лососинка «Грилье»** это не что иное, как обычная жареная лососина (от французского «grille´» – жареный), о которой мы уже говорили, так же, как и о поросенке с кашей (помните адмиральский обед?). Обсудили мы с вами и расстегаи, так что самая пора ненадолго остановиться на спиртных напитках, о которых писал Гиляровский: «…холодная смирновка во льду, английская горькая, шустовская рябиновка и портвейн Леве № 50 рядом с бутылкой пикона».

Ну, **«смирновку»** знают все, так же как и Петра Арсеньевича Смирнова с его знаменитым «Товариществом водочного завода, складов вина, спирта и русских и иностранных вин». Смирнов

был не только толковым фабрикантом, но и классным пиарщиком – сумел убедить всю Россию в небывалой чистоте своих водок.

«Английская горькая водка» – это водка, настоянная в течение недели (или немногим больше) на апельсинных и лимонных корках, тмине, калганном и аирном корнях с добавлением горошин черного перца.

У Ивана Бунина в рассказе «Ида» можно прочесть о перцовке:

«И через минуту появились перед нами рюмки и фужеры, бутылки с разноцветными водками, розовая семга, смугло-телесный балык, блюдо с раскрытыми на ледяных осколках раковинами, оранжевый квадрат честера, черная блестящая глыба паюсной икры, белый и потный от холода ушат с шампанским… Начали с перцовки. Композитор любил наливать сам. И он налил три рюмки, потом шутливо замедлился:

– Святейший Георгий Иванович, и вам позволите?

Георгий Иванович, имевший единственное и престранное занятие, – быть другом известных писателей, художников, артистов, – человек весьма тихий и неизменно прекрасно настроенный, нежно покраснел, – он всегда краснел перед тем, как сказать что-нибудь, – и ответил с некоторой бесшабашностью и развязностью:

– Даже и очень, грешнейший Павел Николаевич!

И композитор налил и ему, легонько стукнул рюмкой о наши рюмки, махнул водку в рот со словами: «Дай боже!» – и, дуя себе в усы, принялся за закуски. Принялись и мы, и занимались этим делом довольно долго. Потом заказали уху и закурили».

Упомянутая Буниным перцовка могла быть настояна как на стручках огненного красного перца, так и на горошинах черного, именовавшегося в то время «английским перцем». Перцовка с черным (английским) перцем так же называлась «английской горькой водкой». Елена Молоховец советовала готовить ее так: *«Взять 1/4 ведра спирта, всыпать 18 золотников крупно истолченного английского перца, поставить в теплое место недели на две, процедить, развести сиропом, приготовленным из 3 стаканов воды и 1 1/2 или 2 фунтов сахара, процедить и т. д.».* Несмотря на добавление сахара, водка, настоянная на жгучем перце, все равно считалась горькой, так же как и перцовка с добавлением меда.

«Шустовская рябиновка» – это рябиновая настойка на спирту производства товарищества «Шустов и сыновья», основатель которого, Николай Леонтьевич Шустов, прославился

весьма оригинальным способом рекламы своей продукции. Нанятые им студенты заходили в питейные заведения и требовали подать им шустовской водки, а если продукции от Шустова в ассортименте заведения не было, устраивали там дебош.

«Портвейн Леве № 50» – это портвейн из знаменитого винного магазина фирмы «Егор Леве», который находился в первом этаже дома в Столешниковом переулке, построенном по проекту архитектора Эрихсона. Этот дом (№ 7) сохранился до наших дней. Вина «от Леве» успешно конкурировали с винами «от Депре». Если у Александра Герцена в «Былом и думах», как мы уже упоминали, написано, что *«Вино, разумеется, берется на Петровке, у Депре»,* то у Льва Толстого мы читаем, о том, как: *«… выйдя в столовую, Степан Аркадьич к ужасу своему увидал, что портвейн и херес взяты от Депре, а не от Леве, и он, распорядившись послать кучера как можно скорее к Леве, направился опять в гостиную».*

Скорее всего, портвейн фирмы Леве № 50 был ничем не хуже и не лучше портвейна № 113 от Депре, просто кому-то нравилось покупать вино в Столешниковом переулке, а кому-то чуть дальше – на Петровке…

«Пиконом» называлась как горькая померанцевая настойка, так и ароматическая эссенция, получившая название от фамилии своего автора. Пикон появился на свет в середине XIX века во Франции, а если точнее – в Алжире, бывшем тогда французской колонией. В России пикон нравился далеко не всем, многие предпочитали заморской настойке родную рябиновку.

Взяв за правило отражать в своих заметках и книгах настоящую жизнь во всем ее разнообразии, Владимир Гиляровский писал не только об известных, дорогих заведениях, но и о самых простых. Например – об извозчичьих трактирах:

«Особенно трудно было служить в извозчичьих трактирах. Их было очень много в Москве. Двор с колодами для лошадей – снаружи, а внутри – «каток» со снедью.

На катке все: и щековина, и сомовина, и свинина. Извозчик с холоду любил что пожирнее, и каленые яйца, и калачи, и ситнички подовые на отрубях, а потом обязательно гороховый кисель.

И многие миллионеры московские, вышедшие из бедноты, любили здесь полакомиться, старину вспомнить. А если сам не пойдет, то малого спосылает:

– Принеси-ка на двугривенный рубца. Да пару ситничков захвати или калачика!

А постом:

– Киселька горохового, да пусть пожирнее маслицем попоснит!»

Щековиной, как нетрудно догадаться, называлось мясо со щек коров и свиней. Питательно и недорого. Та же головизна, если разобраться. Пища небогатых людей, так же как и сом, рубец, калачи да подовые ситнички. Почему подовые? Да потому что пеклись на поду. В «Толковом словаре живого великорусского языка» Владимира Даля написано: «Печной под, кирпичная, гладкая выстилка, или глиняная набойка и смазка внутри всякой печи, где кладутся дрова. Подовый, подовой, к поду относящ. Подовый кирпич, лучший, огнестойкий, некрохкий, для устилки пода. Подовые пироги, кислого теста, сильно всхожие, которые пекутся на поду…»

Но самым любимым блюдом бедноты, конечно же, был **Гороховый кисель**, совершенно незнакомый большинству современных людей. Даже невозможно поверить, что в старину гороховый кисель был самым обычным кушаньем, кушаньем постным, которое можно было есть в любой день. Торговцы гороховым киселем выходили к покупателям с лотками, в которых лежал застывший товар. Его полагалось резать ножом, накладывать в тарелки и сдабривать постным (подсолнечным или конопляным) маслом.

Ингредиенты:

стакан лущеного гороха, 2 ст. ложки растительного масла и полторы ст. ложки крахмала, растительное масло, соль.

Непременно сварите гороховый кисель и угостите им своих близких. Вы ощутите вкус русской старины, вдохнете аромат давно минувшего времени и, вполне возможно, станете любителями горохового киселя. Для начала сварите немного киселя, чисто на пробу.

Подсушите горох на сковороде или в духовке и смелите его (остывший, разумеется) в муку. Доведите до кипения около трех стаканов воды, подсолите ее слегка, непрерывно помешивая всыпьте тонкой струйкой в кипяток гороховую муку и, все также непрерывно помешивая, варите четверть часа или немногим больше, затем добавьте разведенный в малом количестве воды крахмал, покипятите еще минуту, после чего перелейте кисель в предварительно смазанную растительным маслом посуду – пусть остывает да загустевает. Остывший кисель нарежьте на порции, полейте растительным маслом и ешьте на здоровье!

Оказывается, столь любимый москвичами (и не только москвичами) шашлык появился в первопрестольной еще в XIX веке с легкой руки некоего Автандилова:

«Много потом наплодилось в Москве ресторанов и мелких ресторанчиков, вроде «Италии», «Ливорно», «Палермо» и «Татарского» в Петровских линиях, впоследствии переименованного в гостиницу «Россия». В них было очень дешево и очень скверно. Впрочем, исключением был «Петергоф» на Моховой, где Разживин ввел дешевые дежурные блюда на каждый день, о которых публиковал в газетах.

«Сегодня, в понедельник – рыбная селянка с расстегаем. Во вторник – фляки… По средам и субботам – сибирские пельмени… Ежедневно шашлык из карачаевского барашка».

Популяризировал шашлык в Москве Разживин. Первые шашлыки появились у Автандилова, державшего в семидесятых годах первый кавказский погребок с кахетинскими винами в подвальчике на Софийке. Потом Автандилов переехал на Мясницкую и открыл винный магазин. Шашлыки надолго прекратились, пока в восьмидесятых-девяностых годах в Черкасском переулке, как раз над трактиром «Арсентьича», кавказец Сулханов не открыл без всякого патента при своей квартире кавказскую столовую с шашлыками и – тоже тайно – с кахетинскими винами, специально для приезжих кавказцев. Потом стали ходить и русские. По знакомым он распространял свои визитные карточки: «К. Сулханов. Племянник князя Аргутинского-Долгорукова», и свой адрес.

Всякий посвященный знал, зачем он идет по этой карточке.

Дело разрослось, но косились враги-конкуренты. Кончилось протоколом и закрытием. Тогда Разживин пригласил его открыть кухню при «Петергофе».

Заходили опять по рукам карточки «племянника князя Аргутинского-Долгорукова» с указанием «Петергофа», и дело пошло великолепно. Это был первый шашлычник в Москве, а за ним наехало сотни кавказцев, шашлыки стали модными».

О шашлыке мы говорить не станем – о нем и так все знают. Отметим только, что, придя в Российскую империю с Кавказа, шашлык укоренился в ней прочно, можно сказать – навсегда. «Вихри враждебные», закрутившиеся над страной осенью 1917 года, напрочь смели весь уклад прежней жизни вкупе со многими блюдами. А вот шашлык устоял. В знаменитой книге Ильи Ильфа и Евгения Петрова «Двенадцать стульев», написанной к десятилетнему юбилею Советской власти, можно прочесть о шашлыке: «Во всей этой сутолоке двигались два друга. Соблазны возникали на каждом шагу. В крохотных обжорочках дикие горцы на виду у всей улицы жарили шашлыки карские, кавказские и филейные. Горячий и пронзительный дым восходил к светленькому небу…

В буфете, освещенном многими лампами, сидел голубой воришка Альхен со своей супругой Сашхен. Щеки ее по-прежнему были украшены николаевскими полубакенбардами. Альхен застенчиво ел шашлык по-карски, запивая его кахетинским № 2, а Сашхен, поглаживая бакенбарды, ждала заказанной осетрины».

Приятно, просто очень приятно, что есть в жизни вечные, непреходящие ценности, Такие, как шашлык и вино!

Селянки с расстегаем уже обсуждались, так же как и пельмени. Остаются **фляки.**

Фляки (от польского flaki – требуха) – это польское национальное блюдо, в основе которого лежат рубцы (иначе говоря – первый, самый большой по размеру отдел желудка жвачных животных).

Фляки – блюдо не для ленивого повара. И не для торопливого. Фляки по плечу лишь терпеливым и усердным.

Почему?

Да потому что для фляков рубцы тщательнейшим образом чистят, скоблят, скребут, промывают в холодной и теплой воде, заливают водой и ставят на огонь, давая воде вскипеть, и делают все это снова и снова. Если поляк угрожает хорошенько поколотить кого-то, он обещает сделать из своего противника не отбивную котлету, как это принято в России, а фляки.

Главный секрет фляков в том, что чем они чище – тем

вкуснее.

Второй их секрет – в среде для варки. Классические фляки варят не в воде, а в предварительно заготовленном костном бульоне, добавляя под конец варки (примерно за полчаса или немногим больше) коренья – лук, морковь, корни петрушки и сельдерея.

И третий секрет фляков в том, что их надо есть обжигающе горячими. Чуть теплые фляки – это не наслаждение, а тяжелое испытание.

А теперь – подробности.

Для приготовления ***Классических фляков по-варшавски*** *потребуются следующие ингредиенты:*

около килограмма рубца, около килограмма говяжьих костей с остатками мяса на них, 3 средние моркови, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1–2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сливочного масла, понемногу мускатного ореха, черного молотого перца, молотого имбиря, майорана и соли.

Начинаем с чистки рубца. Его следует тщательно поскоблить ножом, несколько раз промыть в теплой воде, посыпать солью и поскоблить щеткой. Затем снова два-три раза промыть в теплой воде, после чего положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения, прокипятить пару минут, потом извлечь и тут же положить в холодную воду, оставить на четверть часа и снова поскоблить ножом. Можно повторить процедуру кипячения-скобления еще раз – только вкуснее выйдет (см. главный секрет фляков).

Когда фляки просто засияют от чистоты, отложите их в

сторону и сварите бульон из говяжьих костей в 2–2$^1/_2$ литрах воды. Не забывайте снимать пену. Сварили? Прекрасно! Отлейте полтора стакана бульона, а в оставшемся варите под крышкой рубец, нарезанный крупными кусками. Варите на слабом огне, время от времени помешивая, чтобы рубцы не пристали ко дну. Примерно через 4 часа опустите в кастрюлю с рубцом одну морковь, одну луковицу, корни петрушки и сельдерея. Оставшиеся лук и морковь надо будет нарезать соломкой, обжарить в растопленном сливочном масле затем добавить немного бульона и потушить под крышкой на умеренном огне до готовности.

В другой сковороде или в сотейнике обжарьте в сливочном масле муку до светло-золотистого цвета, разведите ее оставшимся холодным бульоном и дайте прокипеть несколько минут.

Не снимая кастрюли с рубцом с огня, извлеките готовый рубец, нарежьте его тонкими полосками и верните в кипящий бульон, который к концу готовки изрядно выкипит. Коренья, который вы добавляли в бульон, достаньте и отложите в сторону – они вам больше не понадобятся. В кастрюлю с рубцом добавьте тушеные овощи вместе с соусом, влейте загущенный мукой бульон, помешивая, доведите до кипения, дайте покипеть около пяти-семи (от силы – десяти) минут на среднем огне, после чего приправьте по вкусу перцем, молотым имбирем, майораном и мускатным орехом, посолите и снимайте с огня. Фляки готовы!

Кстати говоря, фляки вполне можно считать и немецким, точнее, прусским, народным блюдом. По-немецки «fleck» означает тот же рубец, а до второй мировой войны «Koenigsberger Fleck» («Рубец по Кенигсбергски») был, можно сказать, визитной карточкой ресторанов, расположенных в столице Восточной Пруссии.

Главный секрет фляков вы теперь знаете. А известен ли вам главный секрет кулинарного мастерства? Общий, так сказать, универсальный секрет?

Секрет этот таков – не экономьте на ингредиентах. Не уподобляйтесь скупердяйке Евфросинье Потаповне из пьесы Александра Островского «Бесприданница». Как она сокрушалась по поводу затрат:

*«**Евфросинья Потаповна**. …Уж достался мне этот обед; что хлопот, что изъяну! Поварешки разбойники, в кухню-то точно какой победитель придет, слова ему сказать не смей!*

***Огудалова**. Да об чем с ним разговаривать? Коли он хороший повар, так учить его не надо.*

***Евфросинья Потаповна.** Да не об ученье речь, а много очень*

добра изводят. Кабы свой материал, домашний, деревенский, так я бы слова не сказала; а то купленный, дорогой, так его и жалко. Помилуйте, требует сахару, ванилю, рыбьего клею; а ваниль этот дорогой, а рыбий клей еще дороже. Ну и положил бы чуточку для духу, а он валит зря; сердце-то и мрет, на него глядя.

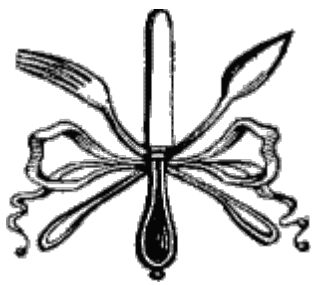
Огудалова. *Да, для расчетливых людей, конечно…*

Евфросинья Потаповна. *Какие тут расчеты, коли человек с ума сошел. Возьмем стерлядь: разве вкус-то в ней не один, что большая, что маленькая? А в цене-то разница, ох, велика! Полтинничек десяток и за глаза бы, а он по полтиннику штуку платил».*

Действительно – «полтинничек десяток и за глаза бы, а он по полтиннику штуку платил». Зачем платить по полтиннику за штуку, если на полтинник десяток купить можно. Вопрос только чего…

Ну что ж, пора бы нам и проститься с Владимиром Гиляровским, чтобы отправиться дальше.

Наше кулинарно-литературное путешествие продолжается!



Глава пятая
«Если бы я был царь, всегда бы ел спаржу!», или Кто сказал, что овсяная каша с пшеничным хлебом – не графская еда?

О князе Степане Аркадьиче Облонском, родном брате толстовской Анны Каренины мы уже упоминали мимоходом. Степан Аркадьич, по-домашнему именуемый Стивой, предстает перед нами истинным гурманом, ценителем как изысканной, так и простой еды. Главное – чтобы вкусно было.

«Старания Агафьи Михайловны и повара, чтоб обед был особенно хорош, имели своим последствием только то, что оба проголодавшиеся приятеля, подсев к закуске, наелись хлеба с маслом, полотка и соленых грибов, и еще то, что Левин велел подавать суп без пирожков, которыми повар хотел особенно удивить гостя. Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курица под белым соусом, и белое крымское вино – все было превосходно и чудесно».

Начнем с разбора непонятных слов, а затем перейдем к курице под белым соусом.

Одно из значений слова «**травник**», которое можно найти в «Толковом словаре» Владимира Даля, таково: «Набор трав и кореньев, для настоек водочных и лекарственных; самые настойки эти и целебные отвары. *Выпьем горького травничку. Он на траве сидит, пьет травник от ломоты. Перед обедом, рюмочку травничку».*

Полотком в старину называли половину копченой, вяленой или соленой птицы, свиньи или другого животного. «*В особенности ненавистны нам были соленые полотки из домашней живности, которыми в летнее время из опасения, чтоб совсем не испортились, нас кормили чуть не ежедневно*», – писал в «Пошехонской старине» Михаил Салтыков-Щедрин.

Теперь – о курице.

Универсальный рецепт приготовления всякой разной живности под белым соусом вместе с разными видами этого самого соуса можно найти у Елены Молоховец:

453. Индейка, курица или поросенок под белым соусом

Очистить небольшую индейку или очень большую курицу, или фунта 3 поросенка, разрезать на части, посолить, налить водой, положить кореньев, перца и менее чем 1/4 чайной ложечки мускатного цвета, варить до мягкости.

Выдать:

Индейку или курицу, или поросенка. 5–10 зерен английского перца. 1 морковь. 1 петрушку. 1/4 чайной ложки мускатного цвета, соли.

Облить соусом с лимонным соком № 194 или соусом № 195, разведя его бульоном от индейки, курицы или поросенка; соуса этого может быть от 4 до 5 стаканов, в таком случае подавать на глубоком блюде, по большей части к завтраку или к ужину.

194. Соус с лимонным соком к вареным цыплятам, индейке или голубям

1/2 стакана муки слегка поджарить в 11/2 ложках масла, развести 21/2 стаканами бульона от цыплят или голубей, прокипятить, влить 1 рюмку мадеры, положить натертой цедры и лимонного сока, куска 2 сахара, разбить 4 желтка, влить в них горячего соуса, мешая шибко, процедить, облить мясо.

Выдать:

1/2 стакана муки. 11/2 ложки масла. 1 рюмку мадеры или белого столового вина. 1/3 лимона. 1–2 куска сахара. 4 желтка.

195. Соус белый к вареной телятине, курице или

индейке

Распустить 1 1/2 ложки масла, смешать с 3/4 стакана муки, вскипятить, развести 3 стаканами процеженного бульона от индейки или курицы, положить сметаны (кто хочет, ложки 2 маринованного крыжовника), прокипятить хорошенько, всыпать 1 чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки или укропа, соли, облить мясо, подавать на глубоком блюде или в салатнике.

Выдать:

1 1/2 ложки масла. 3/4 стакана муки. 1–1 1/2 стакана сметаны. (15–20 шт. маринованного крыжовника № 1503). Петрушки, укропа.

Вот еще о простой еде из «Анны Карениной»:

«Старик накрошил в чашку хлеба, размял его стеблем ложки, налил воды из брусницы, еще разрезал хлеба и, посыпав солью, стал на восток молиться.

– Ну-ка, барин, моей тюрьки, – сказал он, присаживаясь на колени перед чашкой.

Тюрька была так вкусна, что Левин раздумал ехать домой обедать. Он пообедал со стариком и разговорился с ним о его домашних делах, принимая в них живейшее участие, и сообщил ему все свои дела и все обстоятельства, которые могли интересовать старика».

Тюря — это традиционное русское жидкое холодное блюдо, представляющее собой хлеб (как мякиш, так и корки) или сухари, раскрошенные в воде с солью. Кроме того тюрей называли хлебную окрошку на квасу, иногда – с добавлением лука. Также основой для тюри служили молоко и даже водка. В тюрю можно добавлять измельченные или протертые овощи, зеленый или репчатый лук, всякую зелень. Тюря должна быть съедена сразу же по приготовлении, иначе она забродит или прокиснет, поэтому впрок тюрю никогда не готовят.

Вплоть до XX века тюря была чуть ли не ежедневным блюдом бедного крестьянства.

О тюре упоминается в широко известной поэме Николая Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»: *«Кушай тюрю, Яша! Молочка-то нет!».*

Вот вам рецепт **Тюри с редькой:**

Ингредиенты:

2 ст. ложки тертой редьки, 2 стакана кваса, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, парочка ломтиков ржаного хлеба.

Готовится тюря просто и быстро, можно даже сказать – мгновенно. Залейте тертую редьку квасом, добавьте к ней мелконарубленную луковицу, влейте растительное масло и подайте на стол с ржаным хлебом. При желании хлеб можно покрошить в тюрю.

Вильям Похлебкин считал, что тюрю необоснованно причисляли к блюдам для бедных.

«Тюря – это жидкое холодное блюдо, приготавливаемое без помощи огня, наскоро, – писал он. – То, что тюря проста по сравнению с остальными супами, а также отсутствие в тюрях мяса и жиров создало им «славу» блюда для бедняков, а это, в свою очередь, привело к тому, что тюрь стала чуждаться ресторанная кухня. На самом деле тюря – дешевое, вкусное и удобное в домашнем быту блюдо, которое надо уметь готовить тщательно и с соблюдением определенных правил. Основные компоненты в тюрях – хлеб и квас. Хлеб при этом должен быть всегда свежим, мягким, обрезанным от корок и лучше всего подогретым в духовке и затем нарезанным мелкими кубиками. Квас должен быть кислым, т. е. белым или светлым хлебным квасом, предназначенным для первых блюд. Сменный компонент в тюрях – овощи, либо мелко-намелко нарезанные, либо натертые на терке. Нарезка должна быть очень тонкой, аккуратной, натерка – только на мелкой терке. По этим овощам тюри и носят свои названия – тюря с луком, тюря с хреном, тюря с редькой и т. д. Тюря – типичное домашнее блюдо: ее надо съедать сразу же после

приготовления и нельзя приготавливать загодя и впрок. Кроме того, тюрю необходимо сдабривать свежими пряными травами – укропом, сельдереем и т. п. Только при этих условиях тюря будет вкусным, приятным блюдом. Употребляют тюри обычно летом, в жаркие дни, при отсутствии аппетита, когда требуется аперитив, а также при усталости, после бани, при насморке. Тюри поэтому можно рассматривать как своего рода жидкие закуски. По типу тюрь можно приготавливать супы-закуски на основе различных овощных соков – морковного, томатного и т. п. Один из рецептов такой современной тюри мы даем».

Вот два рецепта приготовления тюри от Похлебкина, с луком и с хреном:

Тюря с луком

1 л кваса, 0,5 стакана мелконарезанного зеленого лука, 1 луковица (мелконарезанная), 1 стакан мелконарезанного ржаного хлеба, 4 зубчика чеснока (растолченного с солью), 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка соли. Все компоненты, кроме сметаны, перемешать равномерно в эмалированной посуде, залить квасом и заправить сметаной.

Тюря с хреном

1 л кваса, 4 ст. ложки свеженатертого хрена, 1 стакан мелконарезанных кубиков ржаного хлеба, 0,5 стакана зелени сельдерея, петрушки и укропа, 1 ч. ложка соли. Все компоненты перемешать, залить квасом».

Лев Толстой писал о и в других произведениях, например – в романе «Воскресение»:

«– Вот и живем – царствуем, – говорила бойкая старуха, нервно подергиваясь головой. – Вот сейчас обедать соберу. Рабочий народ кормить стану.

– А что вы обедать будете?

– Что обедать? Пищея наша хорошая. Первая перемена хлеб с квасом, а другая – квас с хлебом, – сказала старуха, оскаливая свои съеденные до половины зубы.

– Нет, без шуток, покажите мне, что вы будете кушать

нынче.

– Кушать? – смеясь, сказал старик. – Кушанье наше не хитрое. Покажь ему, старуха.

Старуха покачала головой.

– Захотелось нашу мужицкую еду посмотреть? Дотошный ты, барин, посмотрю я на тебя. Все ему знать надо. Сказывала – хлеб с квасом, а еще щи, снытки бабы вчера принесли; вот и щи, апосля того – картошки.

– И больше ничего?

– Чего ж еще, забелим молочком, – сказала старуха, посмеиваясь и глядя на дверь».

Но, давайте продолжим знакомство с кулинарными пристрастиями князя Облонского:

«Степан Аркадьич любил пообедать, но еще более любил дать обед, небольшой, но утонченный и по еде, и питью, и по выбору гостей. Программа нынешнего обеда ему очень понравилась: будут окуни живые, спаржа и la piece de resistance – чудесный, но простой ростбиф и сообразные вины: это из еды и питья».

Ах, спаржа – ты подлинная царица растительного мира! В «Поединке» Александра Куприна читаем:

«Обед был сытный и вкусный. Видно было, что бездетные полковник и полковница прилепились к невинной страстишке – хорошо поесть. Подавали душистый суп из молодых кореньев и зелени, жареного леща с кашей, прекрасно откормленную домашнюю утку и спаржу. На столе стояли три бутылки – с белым и красным вином и с мадерой, – правда, уже начатые и заткнутые серебряными фигурными пробками, но дорогие, хороших иностранных марок. Полковник – точно недавний гнев прекрасно повлиял на его аппетит – ел с особым вкусом и так красиво, что на него приятно было смотреть. Он все время мило и грубо шутил. Когда подали спаржу, он, глубже засовывая за воротник тужурки ослепительно белую жесткую салфетку, сказал весело:

– Если бы я был царь, всегда бы ел спаржу!»

Спаржа, что в те времена, что в наши, готовилась одинаково. Ее очищали от кожицы, промывали в холодной воде, обрезали лишнее (укорачивали слишком длинные стебельки), затем связывали пучки нитками (так удобнее, поверьте) и варили до мягкости в соленой кипящей воде. Готовую спаржу откидывали на дуршлаг, освобождали от ниток и давали стечь лишней воде, а

заодно и остыть. Когда спаржа остывала, ее красиво выкладывали на блюдо и подавали едокам вместе с растопленным сливочным маслом, смешанным с толчеными поджаренными сухарями.

О ростбифах мы беседовали в самом начале этой книги, разбирая пушкинского «Евгения Онегина». Вкусное и весьма рачительное блюдо – «ростбиф сегодня подается горячий, завтра холодный», говорят англичане.

Что же касается «сообразных» к ростбифу вин, то это, естественно, были красные столовые вина. Запивать ростбиф шампанским – моветон. Если бы даже у Степана Аркадьича и возникло бы такое желание, то автор ни за что бы не допустил. При всей своей кажущейся, но большей частью – показной, наигранной, простоте, Лев Толстой превосходно разбирался в вещах, в которых положено разбираться каждому уважающему себя графу.

Степан Аркадьич был мастер «изо всего сделать наслаждение». Он вышел у Толстого этаким легкомысленным, совершенно безответственным, но при всем том весьма обаятельным жизнелюбом.

«– Ну, так дай ты нам, братец ты мой, устриц два, или мало – три десятка, суп с кореньями…

– Прентаньер, – подхватил татарин. Но Степан Аркадьич, видно, не хотел ему доставлять удовольствие называть по-французски кушанья.

– С кореньями, знаешь? Потом тюрбо под густым соусом, потом… ростбифу; да смотри, чтобы хорош был. Да каплунов, что ли, ну и консервов.

Татарин, вспомнив манеру Степана Аркадьича не называть кушанья по французской карте, не повторял за ним, но доставил себе удовольствие повторить весь заказ по карте: «Суп прентаньер, тюрбо соус Бомарше, пулард а лестрагон, маседуан де фрюи…» – и тотчас, как на пружинах, положив одну переплетенную карту и подхватив другую, карту вин, поднес ее Степану Аркадьичу.

– Что же пить будем?

– Я что хочешь, только немного, шампанское, – сказал Левин.

– Как? сначала? А впрочем, правда, пожалуй. Ты любишь с белою печатью?

– Каше блан, – подхватил татарин.

– Ну, так этой марки к устрицам подай, а там видно будет.

– Слушаю-с. Столового какого прикажете?

– Нюи подай. Нет, уж лучше классический шабли.

– Слушаю-с. Сыру вашего прикажете?

– Ну да, пармезану. Или ты другой любишь?

– Нет, мне все равно, – не в силах удерживать улыбки, говорил Левин.

И татарин с развевающимися фалдами над широким тазом побежал и через пять минут влетел с блюдом открытых на перламутровых раковинах устриц и с бутылкой между пальцами.

Степан Аркадьич смял накрахмаленную салфетку, засунул ее себе за жилет и, положив покойно руки, взялся за устрицы.

– А недурны, – говорил он, сдирая серебряною вилочкой с перламутровой раковины шлюпающих устриц и проглатывая их одну за другой. – Недурны, – повторял он, вскидывая влажные и блестящие глаза то на Левина, то на татарина.

Левин ел и устрицы, хотя белый хлеб с сыром был ему приятнее. Но он любовался на Облонского. Даже татарин, отвинтивший пробку и разливавший игристое вино по разлатым тонким рюмкам, с заметною улыбкой удовольствия, поправляя свой белый галстук, поглядывал на Степана Аркадьича.

– А ты не очень любишь устрицы? – сказал Степан Аркадьич, выпивая свой бокал, – или ты озабочен? А?»

О супе под звучным названием «претантьер» мы поговорим, когда будем читать «Мастера и Маргариту» Михаила Булгакова.

Остановимся, пока, на тюрбо. **Тюрбо** – это не блюдо, а название рыбы из отряда камбалообразных. Если в стерляди или карпе можно углядеть красоту, причем немалую, то рыбу тюрбо природа сотворила страшилищем. Тело, покрытое костными буграми, оба глаза на левой стороне головы… Дальше и продолжать не хочется, чтобы у читателей не пропал интерес к этой вкусной рыбе.

Очень вкусной рыбе!

Ну и что, что на вид страшна. «С лица воду не пить», – гласит народная мудрость. Зато душа… простите – мясо, у нее вкусное. Свежая атлантическая и средиземноморская тюрбо упоительно пахнет свежеразрезанным огурцом, подобно корюшке, и имеет нежный, весьма специфический вкус, вкус моря.

В классической французской кухне рыба тюрбо занимает весьма почетное место. Французы даже придумали для ее приготовления особый широкий котел с решеткой, называемый «тюрботьером», поскольку размеры этой рыбы достаточно велики (полметра на полметра), а нарезать ее кусками перед готовкой не принято.

Имея дело с тюрбо – повар не должен изощряться, комбинируя пряности. Его основная задача – сохранить, пронести сквозь процесс приготовления, донести до едоков насыщенный

вкус тюрбо.

Какой способ готовки идеально подходит для этой цели? Думаю, что все читатели сразу же догадались. Конечно же – запекание в фольге (как более старый вариант – в промасленной пергаментной бумаге) или в соли. Можно и попросту поджарить тюрбо на гриле.

Упаси вас бог мариновать тюрбо перед готовкой – вы только все испортите. Берете рыбу, потрошите, чистите, заворачиваете в фольгу и ставите в разогретую до 200 градусов духовку, предоставляя тюрбо готовиться в собственном соку.

Сложносоставные замысловатые соусы к тюрбо не годятся. Соусы к этой благородной рыбе должны быть легкими, чуть ли не прозрачными. Самым лучшим выбором станут соусы на основе из белого сухого вина. И ни в коем случае не увлекайтесь чесноком или пахучими специями! Скажите нет розмарину, шалфею, тимьяну и черному перцу. Разве что имбиря, но только самую чуточку, самую-самую. И соли, разумеется.

Вот рецепт подходящего соуса, для которого понадобится: полстакана сливок, 2 яичных желтка, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан белого сухого вина, соль. Вначале взбиваем сливки до густого состояния, постепенно, в несколько приемов, добавляя к ним желтки. Лук мелко нарезаем и смешиваем с растопленным сливочным маслом, затем добавляем белое вино, перемешиваем, ставим на огонь и доводим до кипения. Осталось только добавить взбитые с яйцом сливки (тонкой струйкой при непрерывном помешивании), посолить и, не давая смеси вновь дойти до кипения, снимать ее с огня.

Гарнир к тюрбо также должен быть нейтральным, ни в коем случае не пряным и не острым. Хорошо подойдут к этой рыбе тушеный шпинат, отварные шампиньоны, спаржа, отварной картофель.

Сезон ловли тюрбо (искусственно эту рыбу не разводят) наступает осенью, с приходом первых холодов. Да-да, чем холоднее становится вода, тем вкуснее становится тюрбо.

Ареал распространения тюрбо довольно широк, но традиционно самой вкусной считаются ее океаническая и средиземноморская разновидности, обладающие наиболее жирным и, следовательно, наиболее мягким мясом. Балтийская тюрбо считается классом хуже, а черноморская многими гурманами вообще не считается за рыбу. Кроме того тюрбо различают по цвету кожи. Если она темная, то, значит, рыба жила в водоемах с илистым дном и будет слегка отдавать тиной. Если же кожа у тюрбо светлая, белая или желтая – значит, она жила в водоемах с песчаным дном, и оттого обладает первозданным,

чистым, незамутненным вкусом.

Нюи, которому в итоге предпочли классический Шабли, представляло собой бургундское вино, производящееся в одноименном городе.

У внимательного читателя могут вызвать удивление **консервы**, затребованные Степаном Аркадьичем: «Да каплунов, что ли, ну и консервов». На ум сразу же приходят килька в томате и свиная тушенка… Спешу вас просветить – у Толстого шла речь не о заводских консервах современного типа, а о разных соленьях и маринадах, заготовляемых впрок как домашними, так и ресторанными поварами.

А вот как питался роковой красавец граф Вронский, соблазнитель и погубитель несчастной Анны Карениной:

«– Пошли ко мне на дом, чтобы закладывали поскорей коляску тройкой, – сказал он слуге, подававшему ему бифстек на серебряном горячем блюде, и, придвинув блюдо, стал есть».

Бифштекс — нарезанное крупными кусками говяжье филе, прожаренное на сильном огне без добавления соли и приправ. Обильно посыпанный нарезанной зеленью (петрушкой, укропом, сельдереем) бифштекс традиционно подается к столу с куском холодного сливочного масла.

Это национальное блюдо англичан с XVIII века прочно укрепилось в меню русских дворян. У Константина Станюковича в «Петербургских карьерах» приводится диалог столичной барыни с кандидаткой в кухарки:

«– Ты кухарка?

– Куфарка, барыня, – отвечала приодетая Агафья. – Слышала, место есть?

– А ты где прежде жила?

– Тут же у нас в доме живу, у генеральши Павловой, может знаете?..

– А хорошо умеешь готовить?

– Как не уметь! Все сготовлю. Теперича бистеки, пирог, суп с кореньями или щи, пирожное-оладьи, компот…

– Ну хорошо, хорошо. Только ты у нас одна прислуга будешь; нас всего двое: я да муж. А жалованья пять рублей.

– Помилуйте, барыня, как можно за пять рублей? Останетесь мною довольны. У генеральши вот я год жила, и если бы…»

«Суп с кореньями» – это тот самый суп претаньер, о котором

еще будет сказано.

Но не все в России признавали английскую кухню. Находились и такие, кто считал ее излишне грубой и даже вредной. «Ростбиф, бифстекс есть их (англичан – А. С.) обыкновенная пища, – писал в «Письмах русского путешественника» известный историк Николай Карамзин. – От того густеет в них кровь; от того делаются они флегматиками, меланхоликами, несносными для самих себя, и нередко самоубийцами».

Спокойно наслаждайтесь бифштексами и ростбифами, прошу вас! Уважаемый Николай Михайлович слегка преувеличил, по своему обыкновению, поспешив с выводами. До меланхолии и, тем более, самоубийства может довести только неправильно приготовленный бифштекс. Но мы-то будем готовить его по проверенному временем рецепту Елены Молоховец, так что радость и наслаждение нам гарантированы.

347. Бифстекс

На бифстекс надо брать большой жирный филей, иначе бифстекс не будет сочен и мягок. Очистить от жил и жира с боков, оставить его в середине, разрезать поперек большими ломтями в 2 пальца толщиной, выбить деревянным пестиком, посолить, осыпать простым толченым перцем, намазать перышком прованским маслом и уксусом, оставить так в холодном месте часа на два. Перед самым отпуском распустить масло, обмакнуть в него каждый кусок и класть на раскаленную сковороду, не снимая ее с самого сильного огня, поджарить с обеих сторон, переворотив один раз только, смотреть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижав ножом, выходил из бифстекса кровяной соус. Огарнировать мелким картофелем, обжаренным в

1 1/2 ложках масла, и хреном, наскобленным ножом, облить тем же соусом, прибавить в него сливочного масла, лимонного сока, рубленной зеленой петрушки, или сливочное масло подать отдельно.

Выдать:

3 фунта говядины от филея. Соли, перца. 1 ложку прованского масла. 1/2 ложки уксуса. 3/8 фунта масла. 1/2 гарнца картофеля. Хрена. 1/4 лимона. Зеленой петрушки. (Подать отдельно сливочного масла).

348. Бифстекс другим манером

Приготовить мясо, как сказано выше, но не обмакивать в масло. Раскалить сковородку и как можно скорее поджарить бифстекс с обеих сторон на самом сильном огне, тогда уже положить кусок масла и еще слегка поджарить. К горячему бифстексу подается масло из сардинок № 637».

Масло из сардинок стоит того, чтобы ознакомиться с ним поподробнее. Даже, если готовить его вы не собираетесь. Хотя, как знать… Вдруг и соблазнитесь:

637. Масло из селедки, сардинок или анчоусов

Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, 1 луковицу испечь в золе, сложить в ступку, прибавить ржаного хлеба 1/8 фунта, 1 на терке натертое сырое яблоко, мускатного ореха, 2 ложки свежего несоленого сливочного масла, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито, поставить в холодное место; масло это из селедки можно подавать в виде цельной селедки, приложив голову и хвост и облив 1 ложкой прованского масла.

Вместо селедки положить 10 сардинок или 10 анчоусов, которые надо только вымыть, отрезать головы и хвосты и не класть тогда яблоков.

Выдать на масло из селедки:

1 селедку, 1/8 фунта ржаного хлеба. 1 яблоко, 1 луковицу. Сливочного масла 1/4 фунта. Мускатного ореха. 1 ложку прованского масла».

И вот еще один рецепт бифштекса от Елены Ивановны. Так сказать – для полноты впечатления:

349. Бифстекс третьим манером

Нарезать мясо ломтями, выбить скалкой, посыпать солью, перцем, кто хочет, обвалять каждый кусок в 2 ложках муки. В 2–3 ложках масла поджарить докрасна 2–3 мелко изрубленные луковицы, а потом на ту же раскаленную сковороду и масло положить ломтики бифстекса, поджарить с обеих сторон, подавать также с картофелем и хреном, облив тем же соусом.

В романе «Воскресение» описывается «дорожный» офицерский обед:

«Когда же самовар был поставлен, офицер заварил чай. Потом достал из погребца четвероугольный графинчик с коньяком и бисквиты Альберт. Уставив все это на скатерть, он опять обратился к Нехлюдову:

– Так чем могу служить?»

Погребцом назывался небольшой сундучок с посудой и провизией, не раз упомянутый в литературе прошлых веков. Так юный Гринев в «Капитанской дочке» везет с собой погребец: *«На другой день поутру подвезена была к крыльцу дорожная кибитка; уложили в нее чамодан, погребец с чайным прибором и узлы с булками и пирогами, последними знаками домашнего баловства. Родители мои благословили меня».* В «Капитанской дочке», раз уж мы о ней вспомнили, приведена весьма интересная опись «барского добра», причем с ценами, в которой упомянут и «погребец с чайною посудою на два рубля с полтиною…»:

«– “Два халата, миткалевый и шелковый полосатый, на шесть рублей”.

– Это что значит? – сказал, нахмурясь, Пугачев.

– Прикажи читать далее, – отвечал спокойно Савельич. Обер-секретарь продолжал:

“Мундир из тонкого зеленого сукна на семь рублей.

Штаны белые суконные на пять рублей.

Двенадцать рубах полотняных голандских с манжетами на десять рублей.

Погребец с чайною посудою на два рубля с полтиною…”

– Что за вранье? – прервал Пугачев. – Какое мне дело до погребцов и до штанов с манжетами?

Савельич крякнул и стал объясняться. “Это, батюшка, изволишь видеть, реестр барскому добру, раскраденному злодеями…”

– Какими злодеями? – спросил грозно Пугачев.

– Виноват: обмолвился, – отвечал Савельич. – Злодеи не злодеи, а твои ребята таки пошарили, да порастаскали. Не гневись: конь и о четырех ногах да спотыкается. Прикажи уж дочитать.

– Дочитывай, – сказал Пугачев. Секретарь продолжал:

“Одеяло ситцевое, другое тафтяное на хлопчатой бумаге – четыре рубля.

Шуба лисья, крытая алым ратином, 40 рублей.

Еще зайчий тулупчик, пожалованный твоей милости на постоялом дворе, 15 рублей.”

– Это что еще! – вскричал Пугачев, сверкнув огненными глазами».

Примечательный рецепт **Бисквитов** приведен в «Подарке молодым хозяйкам». Примечателен он тем, что всех ингредиентов надо взять «по шесть»:

1131. Бисквиты

6 желтков, 6 чайных ложек сахара тереть добела, положить пену из 6 белков, подсыпая понемногу 6 чайных ложечек картофельной муки. Разлить в бумажные формы, вставить в летнюю печь.

Выдать:

6 яиц. 6 чайных ложечек сахара. 6 чайных ложечек картофельной муки.

В этом рецепте говорится не просто о печи, а о печи летней. Дело в том, что летом было нерационально и зачастую, в палящий зной, просто невыносимо топить печь для готовки пищи. В связи с этим во избежание перегрева в «легкую» летнюю печь переделывали так называемое «подпечье» – свободное пространство в нижней части русской печи, служащее для хранения дров, ухватов, кочерги, печного совочка для уборки золы и углей и других принадлежностей. Топка подпечья осуществлялась с меньшим расходом дров и не давала столько тепла, сколько топка самой печи.

Давайте приготовим **бисквиты «Альберт»**, весьма распространенное блюдо того времени. Эти бисквиты можно даже встретить в известной книге Леонида Пантелеева и Григория Черных «Республика ШКИД«, посвященной теме воспитания нового человека в социалистическом обществе. Пируют «малолетние преступники»:

«А шайка, заполучив большие деньги, не зная, куда их деть,

кутила…

– Пейте, задрыги!

Ящики пива на полу, четверть самогона на столе, сделанном из поленьев, колбаса, конфеты, бисквиты, шоколад…

В комнате ломаного флигеля, в комнате, заложенной дровами, – кутеж…

– Пей!

Многие пили впервые…

Пили и блевали тут же у поленницы – рядом с шоколадом и бисквитОМами «Альберт»…».

Итак, для приготовления бисквитов «Альберт» надо взять 1 стакан теплого молока с разведенной в нем чайной ложкой соды, а также стакан растопленного сливочного масла, растертый со стаканом сахарного песка и щепоткой ванили, и смешать их, после чего в получившуюся смесь всыпать понемногу, хорошенько размешивая, примерно равные количества картофельной и пшеничной муки (в совокупности – до 4 стаканов). Количество муки регулируйте так, чтобы получилось эластичное, довольно крутое тесто. В прежние времена в это тесто было принято добавить чайную ложку разведенного теплой водой винного камня – кислой калиевой соли винной кислоты, которую можно заменить лимонным соком. Вымесить тесто и раскатать его пластом толщиной примерно в сантиметр, при помощи стакана нарезать тесто на кружочки, проколоть их в нескольких местах тонкой спицей, выложить на смазанный маслом противень и выпекать до готовности в предварительно разогретой до 180–200 градусов духовке.

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1 стакан сливочного масла, 1

стакан сахарного песка, до 2 стаканов муки картофельной и муки пшеничной, 1 ч. ложка соды, щепотка ванили.

Бисквиты «Альберт» были не десертом, а основным блюдом для тех, кто желал перекусить на скорую руку. Хотя, перекусить можно чем угодно. Так, сотрудницы публичного дома из «Ямы» Александра Куприна «морили червячка» халвой, рахат-лукумом, солеными огурцами и тянучками.

Обратите внимание – даже в провинциальном борделе жрицам любви готовили обед из трех блюд – первого, второго и непременного пирожного:

«– Барышни, обедать! Обедать, барышни! – кричит, пробегая вдоль коридора, экономка Зося. На бегу она открывает дверь в Манину комнату и кидает торопливо:

– Обедать, обедать, барышни!

Идут опять на кухню, все также в нижнем белье, все не мывшиеся, в туфлях и босиком. Подают вкусный борщ со свиной кожицей и с помидорами, котлеты и пирожное: трубочки со сливочным кремом. Но ни у кого нет аппетита благодаря сидячей жизни и неправильному сну, а также потому, что большинство девиц, как институтки в праздник, уже успели днем послать в лавочку за халвой, орехами, рахат-лукумом, солеными огурцами и тянучками и этим испортили себе аппетит».

Пирожное трубочки – блюдо не такое уж и древнее, но явно навсегда вошедшее в обиход. Его простота, вкупе с великим множеством вариантов начинки, покорили сердца кулинаров чуть ли не всей планеты.

Сравните два рецепта.

Рецепт от Елены Молоховец:

1125. Пирожное трубочки

1/2 фунта вымытого масла, 1/2 фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смешать хорошенько, раскатать очень тонко, нарезать довольно большими четырехугольными кусочками, намазать вареньем или мармеладом, сложить каждый кусок втрое, переложить на лист, намазанный маслом, дать подняться, намазать тогда яйцом, испечь.

Выдать:

1/2 фунта масла. 1/2 фунта, т. е. 11/2 стакана муки. 3 яйца. 1 ложку дрожжей. 2 ложки сметаны. 1 стакан мармелада или варенья без сока».

И рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище», изданной в Советском Союзе в 1952 году:

Трубочки со сливками

В кастрюлю отбить яйца, всыпать 200 г сахарной пудры и положить ванилин. Все это хорошо растереть до образования однородной гладкой массы. Потом в кастрюлю всыпать муку, размешать и полученное тесто развести молоком.

На подогретый железный лист, слегка смазанный куском воска, столовой ложкой разложить тесто и разровнять, чтобы получились тонкие небольшие блинчики, после чего поставить в горячий духовой шкаф. Как только края блинчиков зарумянятся, надо, не вынимая весь лист из шкафа, снимать их по одному и завертывать в виде трубочек.

Фисташки или миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и мелко изрубить. Сливки взбить до образования густой пены и перемешать с сахарной пудрой и ванилином. Трубочки наполнить из конверта взбитыми сливками, уложить на блюдо, сверху посыпать сахарной пудрой, а сливки фисташками.

На $1^1/_4$ стакана муки – 2 яйца, 250 г сахарной пудры, $^1/_4$ стакана молока, 1 стакан густых сливок, 50 г фисташек или миндаля, $^1/_4$ порошка ванилина.

Изучая «литературно-кулинарное» наследие Льва Николаевича, никак нельзя пропустить «Войну и мир», самое

фундаментально-монументальное его произведение.

И начнем мы не с начала, а с устройства обеда в честь князя Багратиона.

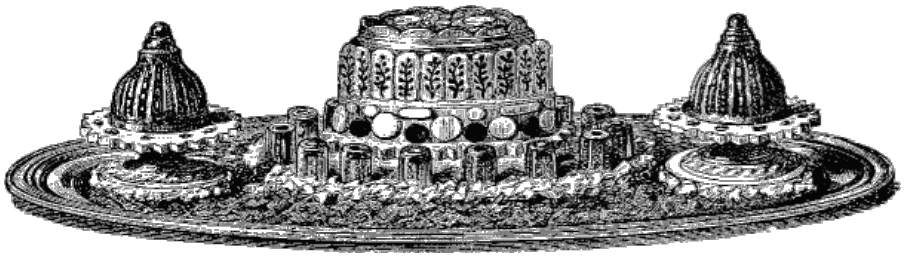
«В начале марта, старый граф Илья Андреич Ростов был озабочен устройством обеда в английском клубе для приема князя Багратиона.

Граф в халате ходил по зале, отдавая приказания клубному экономе и знаменитому Феоктисту, старшему повару английского клуба, о спарже, свежих огурцах, землянике, теленке и рыбе для обеда князя Багратиона. Граф, со дня основания клуба, был его членом и старшиною. Ему было поручено от клуба устройство торжества для Багратиона, потому что редко кто умел так на широкую руку, хлебосольно устроить пир, особенно потому, что редко кто умел и хотел приложить свои деньги, если они понадобятся на устройство пира. Повар и эконом клуба с веселыми лицами слушали приказания графа, потому что они знали, что ни при ком, как при нем, нельзя было лучше поживиться на обеде, который стоил несколько тысяч.

– Так смотри же, гребешков, гребешков в тортю положи, знаешь! – Холодных стало быть три?… – спрашивал повар. Граф задумался. – Нельзя меньше, три… майонез раз, – сказал он, загибая палец… – Так прикажете стерлядей больших взять? – спросил эконом. – Что ж делать, возьми, коли не уступают».

Английский клуб, один из первых российских джентльменских клубов, сразу же ставший одним из главных центров российской общественной и политической жизни, славился не только суммами, которые спускались в нем за карточной игрой, но и своими великолепными обедами, во многом определявшими «кулинарное мнение» в обеих столицах Российской империи. Количество членов клуба было ограничено, новичков принимали по рекомендациям после тайного голосования, что делало клуб еще более привлекательным в глазах аристократии. Писатель и драматург Михаил Загоскин в своем сборнике «Москва и москвичи» (не одного Гиляровского интересовала эта тема) писал:

«Я знаю одного члена, и надобно сказать, что он вовсе не один в своем роде, который разделяет свою жизнь на четыре главные эпохи: рождение, производство в первый офицерский чин, женитьбу и поступление в члены Английского клуба». Для того, чтобы обучить дворовых поваров высокому кулинарному искусству, их было принято отдавать «на выучку» к поварам Английского клуба.



Тортю, а если точнее – **Суп-тортю**, это не что иное, как черепаховый суп. В самом конце XVIII века французский повар и кондитер Никола Франсуа Аппер изобрел консервы (поистине эта личность заслуживает почетного титула «Благодетель человечества»!), и у его английских коллег появилась замечательная возможность экспортировать в консервированном виде черепаший суп из своих колоний.

В 1821 году уже известный нам Константин Булгаков сообщал своему брату о том, что граф Воронцов прислал ему из Лондона «черепаховый суп, изготовленный в Ост-Индии».

Разумеется, заморское лакомство стоило недешево и было доступно лишь богатым людям, хотя в первом номере журнала «Кулинар» за 1910 год говорилось о том, что «черепаха, из которой готовится это блюдо, продукт не такой высокой уж ценности, а поднимают цену этого супа главным образом многочисленные составные его части».

Тем не менее изобретательные повара, не имевшие под рукой черепашьего мяса, поспешили выдумать суп «а-ля тортю», что переводится как «подобный тортю». Это было весьма сложное блюдо, требовавшее от повара как умения, так и терпения.

Оцените, сколь ответственно относилась к своей миссии Елена Молоховец. Ничего-то у нее не выбрасывается, ничего не пропадает зря, все идет в дело, в том числе и кости, которые можно «употребить на ланспик для заливного или майонеза».

13. Суп a la tortue

Этот суп должен быть крепок и сварен из нескольких сортов мяса, а по крайней мере из 2 фунтов говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, 1/2 курицы и разных кореньев. Сварив этот бульон как следует, процедить, снять сверху жир.

1/8 фунта свежего масла распустить в кастрюле, положить 1 мелко нарезанную петрушку, 5–6 шт. гвоздики, 10–15 зерен английского крупно истолченного перца, поджарить все на легком огне, всыпать потом 2/3 стакана пшеничной муки и опять поджарить. За полчаса перед отпуском налить процеженным бульоном, варить, беспрестанно мешая; когда закипит, процедить сквозь частое сито, положить в него аморетки, фаршированные оливки, ровными ломтиками нарезанное мясо от головки телячьей, немного трюфелей и шампиньонов, если есть, вскипятить еще раз, вливая 1/2–1 стакана мадеры или французского вина, и наконец положить ломтики лимона, соли и не очень мелко истолченного простого перца, смотря по вкусу.

Выдать:

2 фунта говядины. 1 телячью головку, весом до 5 1/2 ф. 1 фунт телятины. 1/2 курицы. 1 морковь. 1 пастернак. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). (10–15 зерен англ. перца). (2–3 шт. лаврового листа). 1/8 фунта масла. 5–6 шт. гвоздики. 10–15 зерен англ. перца. 2/3 стакана муки.

1/2–1 ст. мадеры или французского вина, а на мужском столе прибавить 1 рюмку рома. 1 рюмку французской водки. 1/2 лимона.

Можно прибавить простого перца. 4–5 трюфелей. 5–6

шт. шампиньонов, если очень маленькие, то шт. 10. Аморетки. Фаршированные оливки № 125.

На простой домашний обед можно сварить этот суп из 2 1/2 фунтов мяса и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько, снять с нее все мясо и уши в суп. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунт говядины, костей от дичи, индейки и проч., кореньев, пряностей, уксуса, уварить до 3 1/2 стаканов, употребить на ланспик для заливного или майонеза.

Кстати говоря, в позапрошлом веке майонезом называли не всем нам известный соус, а холодные блюда под соусом. Не верите? Читайте первоисточник – «Подарок молодым хозяйкам»! Майонез из фаршированной индейки, два вида соуса и даже майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом:

615. Майонез из фаршированной индейки

1 небольшую индейку очистить, отрезать голову, крылья и ножки, самую же индейку разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно все кости, нафаршировать следующим образом: 3/4 фунта телятины или филея от другой индейки мелко изрубить, положить: соли, 1/2 французской булки, намоченной в молоке и выжатой, 1 1/2 ложки масла, (кто любит, 1 луковицу, поджаренную в 1/2 ложке масла), английского перца, 1–2 яйца, все это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, 1/4 фунта вареной ветчины или языка нарезать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлет один из 2 желтков с 1/2 ложкой масла, 1 зерном толченого английского перца и зеленой петрушкой; а другой такой же омлет из 2 белков.

Фаршировать индейку следующим образом: положить ряд фарша, ряд ветчины, ряд омлета, ряд корнишонов и так далее, потом зашить индейку хорошенько, завернуть в салфетку, обвязать крепко нитками, сварить до мягкости, варить не менее 3 часов в бульоне; потом вынуть ее, остудить совершенно, положить под легкий пресс; за час перед отпуском нарезать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссом, убрать сверху, или застудить в рантовой форме.

Мусс приготовить как сказано в примечании, а именно: бульон, в котором варилась фаршированная

индейка, должен быть сварен из всех костей от индейки, головки, крыльев и ножек (кроме печенки и пупка), кореньев, пряностей; можно прибавить еще 1 фунт говядины, разварить в нем 4 телячьи ножки или 2 воловьи, уварить до 3 1/2 или 4 стаканов и т. д.

Выдать:

На фарш: 1 небольшую индейку весом 3 фунта. 3/4 фунта телятины или индейки. 1/2 французской булки. (1 луковицу). 4 яйца. 3/8 фунта масла. 1/4 фунта ветчины или языка. Зеленой петрушки, английского перца.

На мусс: 4 ножки телячьи или 2 воловьи. 1 фунт или более говядины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1–2 луковицы. 3–4 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. 2–3 яйца, 1/2—3/4 стакана уксуса. 2 ложки прованского масла. Кошенили и прочих украшений, как сказано в примечании.

Подается соус горчичный № 202 или татарский № 204.

202. Соус холодный из горчицы

1 полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы самой лучшей заварить 2–3 ложками кипятка; 3 сырые или сваренные крутые желтка протереть сквозь сито, всыпать мелкого сахара, смешать с горчицей, влить 1 ложку прованского масла, развести 1/2 стаканом хорошего уксуса (положить, кто любит, 1/2 баночки каперсов), подавать к майонезу, заливному, к холодной щуке, к осетру, к лососине, к винегрету.

Выдать:

1 полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы. 3 яйца. 3–4 куска сахара. 1 ложку прованского масла, уксуса. (1/2 баночки каперсов).

Или взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1–2 куска мелкого сахара, 1 вареный желток, 3/4 стакана прованского масла, тереть добела, влить 1–2 чайные ложечки уксуса (можно положить или ложку каперсов или мелко нарезанного салата).

204. Соус татарский

5 сырых желтков растереть добела с сахаром, с 1 1/2 ложками прованского масла, прибавить уксуса с 1/2 стакана и 1 стакан очень мелко натертого хрена, размешать.

Выдать:

5 желтков. 1–2 ложки сахара. 1 1/2 ложки прованского масла. Уксуса, хрена.

620. Майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом

Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, как-то: линя, щуку, лососину, больших окуней или сигов, срезать филеи ломтиками в палец толщиной; уложить на противень на 1 1/2 ложки растопленного масла, посолить, скропить 1 рюмкой вина, соком из 1 лимона; как только с одной стороны побелеет, перевернуть на другую; смотреть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темного цвета, потом переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Из костей же рыбьих, чешуи, рыбьего клея и прочей мелкой рыбы сварить ланспик, положить в него кореньев и пряностей, уксуса или лимонного сока, 5–6 шампиньонов, очистить 2–3 яйцами или икрой (см. примечание), уварить до 3 1/2 стакана, процедить сквозь салфетку, остудить, потом бить венчиком вливая 2 ложки прованского масла; каждый кусок рыбы обмакнуть в этот мусс, уложить на блюдо в кружок, обложить салатом, а середину наполнить следующим соусом:

Из 10 оливок вынуть косточки, 10 анчоусов, 10 корнишонов, 1 ложку каперсов, 10 отваренных желтков изрубить, истолочь все вместе в ступке, протереть сквозь сито; один сырой желток мешать в каменной чашке, пока не побелеет, развести 1/2 стаканом прованского масла и 1/2 стаканом уксуса, положить сахара куска 2–3, 1 ложку мелко изрубленной зелени, как-то: укропа, кервеля, эстрагона, соли и эссенцию из шпината, смешать все вместе.

Салат же следующий: нарезать ровными ломтиками и сварить в соленом кипятке до мягкости зеленых бобов; когда будут готовы, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, поставить на лед; точно так же сварить спаржи, картофеля, цветной капусты, перелив их холодной водой, смешать с бобами, положить туда же свежих огурцов, печеной свеклы (все это нарезать ломтиками и кусочками), зеленой петрушки, укропа, эстрагона, кервеля, заправить все это ложками 2–3 уксуса, прованским маслом, солью и перцем.

Выдать:

3 фунта крупной рыбы. 3 фунта мелкой и золотника 2 рыбьего клея, если майонез постный. 3 фунта крупной рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи, если скоромный. 1 1/2 ложки масла. 1 рюмку вина. 1/2 лимона. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 3 луковицы. 30 зерен английского перца. 4–5 штук лаврового листа. 5–6 шампиньонов. 2 ложки прованского масла. Уксуса или 1/2 лимона. 2–3 яйца или 1/8 фунта икры.

На соус: 10 оливок. 10 анчоусов. 10 корнишонов. 1 ложку каперсов. 11 желтков. 1/2 стакана прованского масла. 1/2 стакана уксуса, зелени. 2 горсти шпината. Сахара куска 2–3.

На салат: Зеленых бобов штук 12. спаржи штук 6–9. Картофеля штук 6. 1 свеклу. 1 головку цветной капусты. 2 огурца, зелени, уксуса. Прованского масла, соли».

Суп *a la tortue* в «Войне и мире» ест Пьер Безухов:

«Пьер мало говорил, оглядывал новые лица и много ел. Начиная от двух супов, из которых он выбрал a la tortue, и кулебяки и до рябчиков он не пропускал ни одного блюда и ни одного вина, которое дворецкий в завернутой салфеткою бутылке таинственно высовывал из-за плеча соседа, приговаривая или «дрей-мадера», или «венгерское», или «рейнвейн». Он подставлял первую попавшуюся из четырех хрустальных, с вензелем графа, рюмок, стоявших перед каждым прибором, и пил с удовольствием, все с более и более приятным видом поглядывая на гостей.

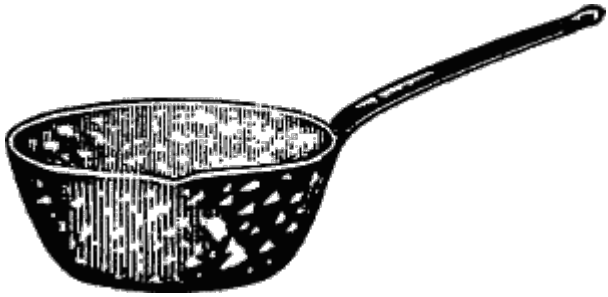
В «Войне и мире» даже о сосисках сказано. Помните – в деревенском трактире их ест поручик Телянин?

«В деревне, занимаемой штабом, был трактир, посещаемый офицерами. Ростов приехал в трактир; у крыльца он увидал лошадь Телянина.

Во второй комнате трактира сидел поручик за блюдом сосисок и бутылкою вина.

– А, и вы заехали, юноша, – сказал он, улыбаясь и высоко поднимая брови.

– Да, – сказал Ростов, как будто выговорить это слово стоило большого труда, и сел за соседний стол».



Два слова о трактирных заведениях

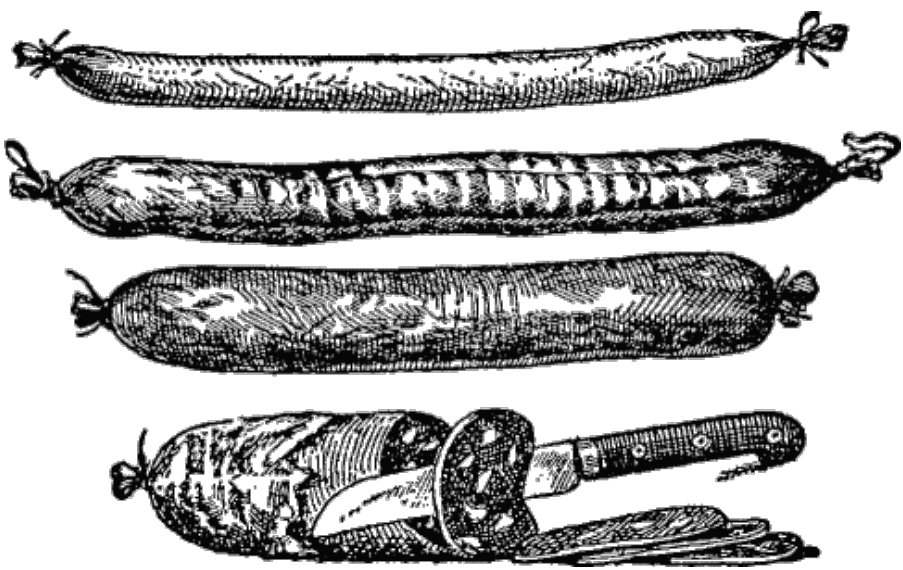
Первый параграф «высочайше утвержденного в 6-й день февраля» 1835 года «Положения о трактирных заведениях и местах для продажи напитков в Санкт-Петербурге» гласил:

«Трактирные заведения разделяются на пять родов:

1. Гостиницы.
2. Рестораций.
3. Кофейные домы.
4. Трактиры.
5. Харчевни».

В каждом городе полагалось иметь строго определенное количество трактирных заведений – ни больше, ни меньше. Так, например, в Петербурге 1835 года должно было наличествовать: «ресторацій 35, кофейных домов 46, трактиров 40, харчевен 50».

Неизвестно – чем руководствовались составители этого документа? Разве что врожденным стремлением к порядку… Документ этот также содержал указания на то, какая публика имеет право посещать то или иное заведение. Согласно ему, в рестораны и кофейные дома вход для простолюдинов был закрыт, им отводились харчевни, а трактиры предназначались главным образом для купечества, причем в рестораны и трактиры вход женщинам был закрыт – представительницы прекрасного пола могли выходить только к общему столу в гостиницах.



Сосиски в те далекие времена делались не на фабриках и

комбинатах, а, что называется, «на месте». Каждый уважающий себя повар, каждая считающая себя опытной кухарка должны были уметь их набивать и готовить. Впрочем, приготовить сосиски несложно. Куда сложнее их сотворить.

Еще историк Василий Татищев отмечал, что русские умели солить мясо уже при Святославе. Его коллега Николай Карамзин писал о том, что ветчину приготовляли при князе Владимире Красное Солнышко, на чьих знаменитых пирах в Киеве, как свидетельствуют былины, подавали окорока. Упоминается о колбасах и в «Домострое» XVI века.

Но широкое, повсеместное распространение колбас и колбасных изделий на Руси связано с именем «беспокойного» царя Петра Великого. По его зову среди прочих умельцев понаехали в Россию и немецкие колбасники. Обучившиеся у них русские вскоре не только сами научились делать сосиски и колбасы, но и принялись изобретать свои, особо приятные русскому вкусу. Так, например, появилась на свет углицкая колбаса, и не только она одна.

Сосиски в XIX было принято готовить как из мяса (свинины, телятины, говядины), так и из субпродуктов. В них непременно добавляли говяжий жир или свиное сало, а также пряности.

Вот один из самых распространенных рецептов сосисок, для которых требуется: полкило или немногим больше жирной говядины, такое же количество свинины, кусок свиного сала, величиной с ладонь, 1 чайная ложка соли, треть или пол чайной ложки черного молотого перца, парочка мелко нарубленных луковиц, щепотка мускатного ореха. Мясо и сало промывают, обрезают все подлежащее обрезке, нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку. Затем фарш смешивают с остальными ингредиентами, мешают долго, усердно, после чего при помощи той же мясорубки и специальной воронкообразной насадки набивают его в кишки. В отличие от магазинных, такие домашние сосиски (или колбаски) надо сварить или изжарить, а не просто разогреть!

В фарш можно добавлять толченую лимонную цедру, тмин, майоран, имбирь, базилик, кардамон… Сыпьте все, что душа пожелает, – душа, как говорится, меру знает.

Отдельная и самая ужасная тема в производстве домашних колбасок и сосисок – это подготовка кишок для них. Хорошо, если на ближайшем, или даже дальнем, рынке есть специальный волшебный мясник, способный к оговоренному дню обеспечить вам требуемое количество готовых к набивке кишок. Если у вас есть такой человек, то осыпайте его деньгами, благословляйте его на каждом шагу и вообще – всячески ублажайте…

– Почему? С какой стати? – удивятся некоторые из читателей, никогда в жизни не имевшие дела с подготовкой кишок для набивки фаршем.

– Вот почему! – ответит автор. – Прочтите, как готовятся эти самые кишки, и не просто прочтите, а попробуйте претворить прочитанное в жизнь.

Собственно говоря, на словах все выглядит несложно. Взяли кишки, почистили их как следует, промыли дюжину раз, осторожно, чтобы не прорвать, срезали с них приросший жир, еще раз промыли… Ничего страшного!

Ну что ж, кто пробовал это делать, тот запомнил на всю жизнь, а кто не пробовал, тот все равно не поймет, пока не попробует. Но знайте – чистка кишок по плечу только тем, кто крепок духом, тверд рукой и беспредельно терпелив. Всех остальных, особенно лиц с повышенной брезгливостью, автор просит не беспокоиться.

Как известно, сам Лев Толстой был вегетарианцем. Вот что он писал о своем рационе:

«Мое питание состоит главным образом из горячей овсяной каши, которую я ем два раза в день с пшеничным хлебом. Кроме того, за обедом я ем щи или картофельный суп, гречневую кашу или картофель вареный или жаренный на подсолнечном или горчичном масле и компот из чернослива и яблок. Здоровье мое не только не пострадало, но и значительно улучшилось с тех пор. Я отказался от молока, масла, яиц, сахара, чая и кофе».

«Что сильней, чем смерть иль рок? Сладкий Анковский пирог!», – говорили домочадцы Льва Николаевича. У Толстых особо почитаемым был пирог по рецепту домашнего врача семьи Берс (девичья фамилия супруги писателя Софьи Андреевны) Николая Богдановича Анке. Рецепт пирога добрый доктор сообщил теще Льва Толстого Любови Александровне Берс, а та передала его своей дочери.

Этот рецепт вошел в «Поваренную книгу» Софьи Андреевны Толстой, издававшуюся лишь однажды, в 1991 году:

«Анковский пирог.

Один фунт муки, полфунта масла, четверть фунта толченого сахару, 3 желтка, одна рюмка воды. Масло чтоб было прямо с погреба, похолоднее. К нему начинка: четверть фунта масла растереть, два яйца тереть с

маслом; толченого сахару полфунта, цедру с двух лимонов растереть на терке и сок с трех лимонов. Кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед».

Софья Андреевна записывала рецепты наскоро, для себя, оттого-то и не стала уточнять, что из ингредиентов, упомянутых в первом предложении следует замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт, а затем положить на тесто начинку, соединить и тщательно защипать края, после чего выпекать в горячей печи (в разогретой духовке).

Кроме Софьи Андреевны, в книге делал записи и ее брат, Степан. Всего в книге сто шестьдесят два рецепта, причем вегетарианских блюд среди них очень мало – сама Софья Андреевна вегетарианкой не была.

А вот семейный, «берсовский», рецепт яблочных пирожков:

> «Один фунт муки, полфунта масла, четверть фунта сахару – все это стереть на доске руками. Одно яйцо, полчашки сливок размешать и влить в тесто, смешать все вместе и раскатать. Яблоко очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам. Положить половинку яблока, посыпанного сахаром, на тесто и выделывать пирожки, сверху помазать яйцом. Печь пирожки в духовом шкафу».

Из черного хлеба с яблоками Софья Андреевна готовила пудинг. Да-да, именно пудинг:

> «Начистить и мелко нарезать яблоки, истолочь сахару, натереть на терке черного хлеба, растопить хорошего чухонского масла. Когда все это готово, взять шарлотницу, хорошенько обмазать ее изнутри чухонским маслом и обсыпать сухарями; потом класть в нее ряд яблок, посыпать сахаром, положить ряд хлеба и полить маслом; продолжать таким образом, укладывая рядами. Когда шарлотница будет полна, то вливать понемногу чайную чашку масла и поставить в духовую печь. Затем выложить на блюдо и подавать. Кто любит, можно класть корицу между рядов».

Пеклись у Толстых торты и пироги не только по докторскому рецепту:

«Торт миндальный.

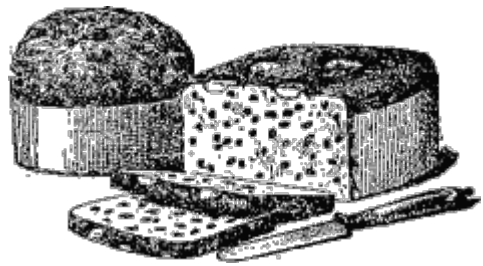
Девять желтков и полфунта сахару тереть один час в одну сторону, потом положить туда полфунта сладкого миндалю и 20 штук горького, мелко истолченного. Сбить девять белков и положить туда же. Все это, смешав, выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, не очень жаркую».

Или же:

«Венский пирог.

Один фунт сливочного масла тереть четверть часа в одну сторону; в оное положить 10 желтков, тереть четверть часа, потом туда же положить один фунт сахару и тереть полчаса, потом положить один фунт муки и, наконец, во все добавить взбитые белки. Из этого теста выпечь две лепешки. Их же положить на круги, вырезанные из бумаги, намазав между ними вареньем. Потом сделать глазурь и покрыть весь пирог. А затем уже по глазури сделать украшения».

Готовились и пряники. Чего уж, казалось, в графском доме с пряниками возиться – послал мальчика за ними да и дело с концом. Пряники в то время на каждом шагу продавались, примерно как в наше время мобильные телефоны. Однако же нет – свои пекли!



«Пряники.

5 фунтов крупитчатой муки, $2^1/_2$ фунта белого меду, $2^1/_2$ фунта красного меду и 2 фунта сахару. Мед

растопить и остудить теплотою, как парное молоко, и тогда положить сахар, 2 рюмки рому и корку с пяти лимонов; нашинковать фунт миндалю, 1/4 фунта цукату, немного корицы, кардамона и гвоздики; потом класть понемногу муку и все бить в продолжение 2 часов, на ночь поставить на печь, а утром выделывать пряники, класть на каждый пряник по 3 миндалинки, посыпать железный лист мукой и поставить в печь, не очень жаркую».

Под «белым медом» в этом рецепте подразумевался ароматный липовый мед, который пчелы собирали весной. Такой мед действительно светлый-светлый, почти белый. Что касается «красного меда», то это мед гречишный, имеющий в жидком виде темно-красный или даже коричневый цвет, а в кристаллизированном состоянии – коричневый или темно-желтый.

Не обойдено вниманием и излюбленное дворянское лакомство бланманже. Мы уже знаем, как делается миндальное бланманже. У Софьи Андреевны был несколько другой вариант:

«Бланманже.

3/4 фунта сладкого и 1/4 фунта горького миндаля ошпарить кипятком, держать в воде, пока кожица не будет легко сниматься. Истолочь его в ступке и вскипятить в 1/2 литра молока. 3 листа рыбного клея или желатина растворить в теплой воде и смешать со столовой ложкой муки. В другой кастрюле вскипятить 0,5 литра сливок с 1/2 фунта сахара. Миндальное молоко смешать со сливками и желатином, поставить в лед и мешать лопаткой до тех пор, пока не погустеет. Выложить в форму, остудить».

Любили Толстые полакомиться домашней пастилой из яблок, которую именовали «яблочными лепешками»:

«Нарезать 10 штук антоновских яблок кусками и томить их в кастрюле, пока они сделаются мягкими. Потом протереть их сквозь сито. Протертые яблоки положить опять в кастрюлю и всыпать туда же один фунт сахару, положить нарезанной тоненькими кусочками цедры и все это мешать лопаткой, пока не будет отставать от кастрюльки; выложить на железный лист и намазать в половину пальца толщиною поровнее; остудить и

нарезать лепешки».

А как вам кетчуп от Софьи Андреевны? Не желаете ли попробовать? Вот рецепт:

«Соус из томатов «Пом д'амур».

Положить 20 томатов в кастрюлю с 4 головками луку, воткнув в каждую луковицу по одной гвоздике, связать букеты из кервеля и всыпать соли, перцу и немного тертого мускатного ореха; залить водой пальца на два выше овощей, дать хорошенько свариться, потом протереть это через волосяное сито и уже протертое прокипятить раз или два с тремя ложками чухонского масла и, слив в соусник, подавать. Соус этот подается к телятине или к вареным пулярдам. Соус не должен быть слишком жидок».

«*Pomme d'amour*» не стоит дословно переводить с французского, как «яблоко любви». Столь поэтично по-французски называется обычный помидор.

Обратите внимание: «Соус не должен быть слишком жидок», – пишет Софья Андреевна! Это главное правило кетчупа, ведь жидкий кетчуп представляет собой не что иное, как томатный сок. Да, Софья Андреевна определенно понимала толк в кетчупах!

Разумеется, был у Софьи Андреевны записан и рецепт столь любимой ее мужем овсяной каши. Простой и бесхитростный, как и само это блюдо:

«Фунт овсяной крупы промыть и замочить на ночь в холодной воде. Утром воду слить, залить овес молоком и поставить варить. Добавить по вкусу соль, сахар. Когда будет готова, добавить масло!»

Овсяная каша вкусна и полезна, с этим никто не спорит, но **Грибы по-толстовски** – это просто песня души. Читаешь рецепт и видишь перед собой Льва Николаевича, наливающего себе водочки из запотевшего хрустального графинчика… Аж слезы умиления на глаза наворачиваются. Пожалуйста, ознакомьтесь с рецептом этого дивного блюда. Уверен, что вы тотчас же полезете в холодильник или побежите в магазин за грибами. Итак – **Грибы по-толстовски:**

«Полтора фунта грибов обмыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Разогреть четверть фунта топленого масла и положить в него 3–4 толченые дольки чеснока, немного соли, черный перец и подготовленные грибы. Припускать грибы на

слабом огне в течение получаса, после чего выложить грибную смесь в сотейник или на противень, залить сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф. Запекать до золотистой корочки».

Приготовлялась по-толстовски и индейка. Разумеется, Лев Николаевич, будучи вегетарианцем, ее не ел. Хотя, кто его знает. Сразу вспоминается знаменитый диалог двух молодых супругов из «Двенадцати стульев» Ильи Ильфа и Евгения Петрова:

«– Лев Толстой, – сказал Коля дрожащим голосом, – тоже не ел мяса.

– Да-а, – ответила Лиза, икая от слез, – граф ел спаржу.

– Спаржа – не мясо.

– А когда он писал «Войну и мир», он ел мясо! Ел, ел, ел! И когда «Анну Каренину» писал – лопал! лопал! лопал!

– Да замолчи!..

– Лопал! Лопал! Лопал!

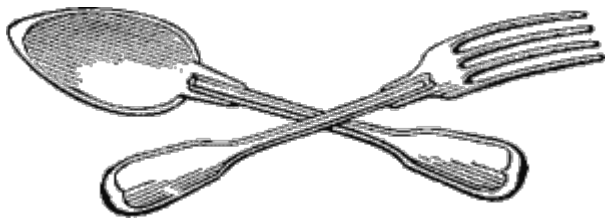
– А когда «Крейцерову сонату» писал – тогда тоже лопал? – ядовито спросил Коля.

– «Крейцерова соната» маленькая. Попробовал бы он написать «Войну и мир», сидя на вегетарианских сосисках?

– Что ты, наконец, прицепилась ко мне со своим Толстым?

– Я к тебе прицепилась с Толстым? Я? Я к вам прицепилась с Толстым?»

Пока читатели не задали автору этой книги тот же вопрос: «Что ты прицепился к нам со своим Толстым?», он (автор, а не Толстой) спешит перейти к творчеству другого знаменитого писателя – Антона Павловича Чехова, уделявшего еде в своих произведениях немалое внимание.



Глава шестая
«Звонкою песнью своею его очаруют сирены», или То, что доктор Чехов прописал, и не только…

В творчестве Антона Павловича Чехова еде вообще и отдельным кушаньям в частности, уделено много внимания.

Кстати – об обедах. Однажды, еще не будучи женатым на Ольге Леонардовне Книппер, Чехов попросил актера Московского Художественного театра Александра Вишневского, своего земляка и гимназического товарища, устроить званый обед и пригласить на него родственников как Антона Павловича, так и Ольги Леонардовны. Вишневский слегка удивился столь необычной просьбе, но выполнил ее. Чехов и Книппер тоже обещали присутствовать на этом обеде.

В назначенный час все приглашенные, за исключением Антона Павловича и Ольги Леонардовны, собрались и после некоторого ожидания получили известие о том, что Чехов с Книппер уехали в церковь венчаться, а из церкви поедут прямо на вокзал, откуда отправятся в свадебное путешествие в Самару.

Оказалось, что этот обед у Вишневского был устроен женихом и невестой для того, чтобы «изолировать» всех тех, кто мог бы помешать им повенчаться интимно, без обычной свадебной шумихи. Чехов вообще не любил помпы.

Наше кулинарное путешествие мы начнем с чеховского рассказа «В овраге».

«В доме на столах уже были длинные рыбы, окорока и птицы с начинкой, коробки со шпротами, разные соленья и маринады и множество бутылок с водкой и винами, пахло копченой колбасой и прокисшими омарами. И около столов, постукивая каблучками и точа нож о нож, ходил старик. Варвару то и дело окликали, чего-нибудь требовали, и она с растерянным видом, тяжело дыша, бегала в кухню, где с рассвета работал повар от Костюкова и белая кухарка от Хрыминых Младших».

В прежние времена кухарки делились на «белых» и «черных». Не подумайте, что разделение происходило по цвету кожи. Просто кухарка, готовившая для господ, называлась «белой», а та, что стряпала для дворни, – «черной».

Коробки со шпротами, копченая колбаса и тем более

прокисшие омары, нам вряд ли будут интересны. А вот птицы с начинкой определенно заслуживают того, чтобы заглянуть в рецепты Елены Молоховец и найти там нечто сугубо аутентичное, например **Утку с фаршем из телятины.** Прочитав рецепт, просто невозможно от него отмахнуться – так и тянет приготовить утку.

485. Утка с фаршем из телятины

Взять утку, разрезать хребет, вынуть кость, нафаршировать следующим образом: 1 1/2 фунта телятины, 1 ложку вымытого чухонского масла, 1 французский белый хлеб, намоченный в молоке и выжатый, яичница, изжаренная из 4 яиц с 1 луковицей и маслом, 1/4 мускатного ореха, 10 зерен английского толченого перца, 1–2 сырые яйца, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить в кастрюле под крышкой, на дно кастрюльки положив 1/4 фунта тоненькими ломтиками нарезанного шпика, ложку масла, кореньев и пряностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2–3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать в соус 1/2 ложки муки, размешать на огне, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, мешая, процедить; можно прибавить

3–4 шт. ломтиками нарезанных трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить 1 раз, облить разрезанную на блюде утку. Обложить коровьим отваренным в воде с солью выменем, нарезанным в виде малых котлеток.

Выдать:

2 1/2 или 3-фунтовую утку. 1 1/2 фунта телятины. 2 1/2 ложки масла. 1 французский белый хлеб. 1 стакан молока. 5–6 яиц. 1 луковицу. Мускатного ореха. 1/4

фунта шпика. 1 морковь. 1 петрушку. 1 порей. 1 луковицу. 1 сельдерей. 20 зерен английского перца. 2–3 штуки лаврового листа. 1 ложку муки. (2–4 трюфеля). 1 рюмку мадеры. (Вымя). Соль.

Но не станем задерживаться на утке слишком долго. Дел у нас невпроворот – Чехова читаем, не какого-нибудь там Энгельса, который о еде сроду не писал.

Рассказ «Невеста»:

«А в два часа сели обедать. Была среда, день постный, и потому бабушке подали постный борщ и леща с кашей.

Чтобы подразнить бабушку, Саша ел и свой скоромный суп и постный борщ».

О **Жареном леще с кашей** писал не только Чехов, но и другие русские писатели, например Александр Куприн. Помните цитату из его повести «Поединок», приведенную в прошлой главе? В ней к столу:

«Подавали душистый суп из молодых кореньев и зелени, жареного леща с кашей, прекрасно откормленную домашнюю утку и спаржу».

Ингредиенты для приготовления этого блюда:

1 довольно крупный лещ, полстакана гречки, 1 1/2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1–2 луковицы, стакан сметаны, 5 куриных яиц, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки тертого сыра твердых сортов, 1 ст. ложка с верхом панировочных сухарей, черный молотый перец, несколько веточек зелени петрушки, соль.

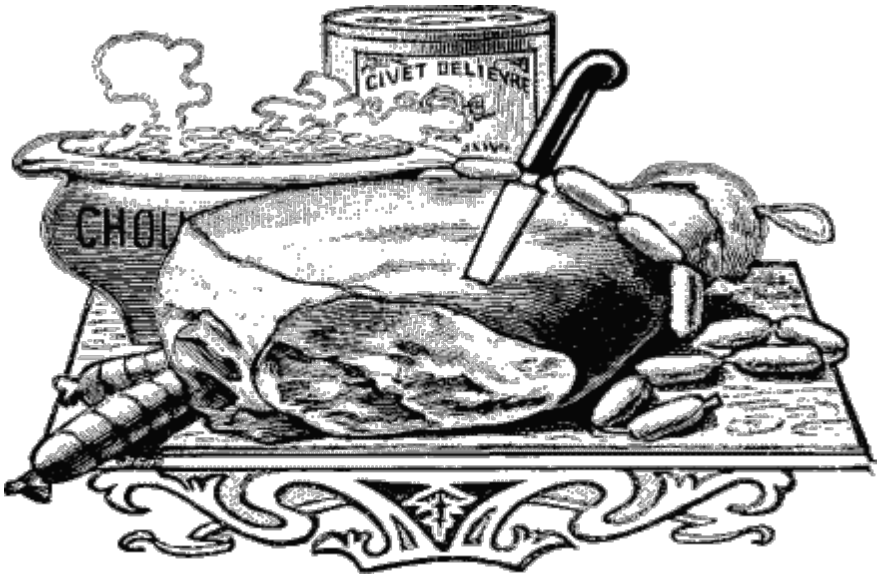
Гречневую крупу при необходимости перебираем, промываем, обсушиваем при помощи салфеток и, постоянно помешивая, прокаливаем на сухой сковороде около трех минут, после чего даем крупе немного остыть, выкладываем ее в кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим вариться под крышкой на среднем огне. В другой кастрюльке ставим варить 3 яйца – они нужны нам крутыми. Лук мелко рубим и обжариваем в масле до золотистого цвета.

Заранее готовим соус: в стакан сметаны вбиваем два сырых желтка, добавляем муку и солим, после чего хорошенько перемешиваем.

Теперь самое время взяться за леща – выпотрошить его, очистить от чешуи, промыть, обсушить салфетками и начинить посоленной и поперченной по вкусу смесью из гречневой каши, лука, мелко нарубленных «крутых» яиц и мелко нарезанной зелени петрушки. Затем леща зашивают толстой хлопчатобумажной ниткой, выкладывают на смазанный жиром противень, щедро поливают соусом из сметаны, смешанной с желтками и мукой, посыпают тертым сыром и панировочными сухарями, после чего выливают на противень полстакана воды и ставят его в предварительно разогретую до 200 градусов духовку и выпекают до готовности.

Рассказ «Закуска»:

«Приятели двинулись к столу, и через какие-нибудь пять минут мой стол уже изображал собой аппетитнейшую картину. Окорок, колбасы, водки, вина, заливной поросенок… Убрав стол, мы взялись за цилиндры: пора! Но не тут-то было…»



Для приготовления **Заливного из поросенка** его тщательно подготавливают – потрошат, моют, скоблят, опаливают, снова моют, снова скоблят, потом разрезают на несколько (шесть-семь) частей, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы она только покрывала поросенка, закладывают коренья, пряности и перец, солят и ставят вариться до готовности (пока мясо не будет легко отделяться от костей) на умеренном огне.

Ингредиенты:

1 поросенок, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея,

2 луковицы, 12–15 горошин черного перца, 1–2 шт. гвоздики, 3–4 шт. лаврового листа, 2 столовые ложки желатина, соль.

Готового поросенка вынимают на блюдо, выбирают все кости, мясо кладут остывать под прессом, а затем нарезают ровными кусками. В бульон добавляют желатин, предварительно замоченный в холодной воде (2 столовые ложки на стакан воды), а затем растворенный в ней на водяной бане) перемешивают, доводят до кипения, процеживают сквозь салфетку и заливают им уложенного в форму поросенка, после чего дают остыть до комнатной температуры и на два часа ставят в холодильник.

К заливному из поросенка непременно подают горчицу!

Ингредиенты:

2 моркови, горсть с верхом шампиньонов, половина маленького кочана капусты, 1 стебель сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 литр грибного или овощного бульона.

Рассказ «Дочь коммерции советника»:

«Приехав и поздравив, мы тотчас же сели обедать. Подали суп жульен. Перед жульен мы выпили по две рюмки и закусили.

– Не выпить ли нам по третьей? – предложил Механизмов. – Бог троицу любит и тово… трес хвацунт консылиум… Латынь, братцы! Яшка, подай-ка, свиная твоя морда, с того стола селедочку! Господа дворяне, ну-кася! Без церемониев! Митрий Петрыч, же ву при але машер!..»

Фамилии чеховских героев – это отдельная тема для разговора. Механизмов, Дробискулов, Прекрасновкусов, Восьмеркин, Ять… Буйство красок, яркие образы, тонкие намеки

на толстые обстоятельства…

Но, вернемся к нашим рецептам. Варим **Суп жульен.**

Промываем, очищаем и нарезаем узкими короткими полосками морковь, грибы, капусту и сельдерей. Заливаем все нарезанное небольшим количеством холодной воды, солим, ставим на огонь, доводим до кипения, убавляем огонь, накрываем крышкой и варим на медленном огне до тех пор, пока все ингредиенты не станут мягкими. Готовые грибы и овощи откидываем на дуршлаг, давая воде стечь. В другой кастрюле обжариваем лук в масле до золотистого цвета, добавляем к нему сваренные грибы и овощи, обжариваем все вместе, не забывая помешивать одну-две минуты, после чего вливаем бульон и доводим до кипения. Осталось выправить суп на соль и подавать его горячим на стол. Разлитый по тарелкам суп можно при желании заправить сметаной и посыпать мелко нарубленной свежей зеленью.

Ничего особенного – обычный овощной супчик. Многие, наверное с детства, его ели и не знали, что едят суп жульен. Зато теперь вот узнали. Все-таки, что не говорите, а чтение книг сильно способствует развитию личности!

Кстати, совсем недавно мы обсуждали гороховый кисель и ознакомились с рецептом его приготовления. А как по-вашему, если гороховую муку просто развести с водой и прокипятить, не добавляя в нее крахмала, то получится… Правильно – гороховая похлебка! Одно из самых распространенных кушаний русского крестьянства, упомянутое в рассказе Антона Чехова «Свистуны»:

«В людской обедали… Мужики и бабы сидели за длинным столом и большими ложками ели гороховую похлебку. Увидев господ, они перестали жевать и поднялись.

– Вот они, мои… – начал Восьмеркин, окидывая глазами обедающих. – Хлеб да соль, ребята!

– Алалаблблбл…»

Простую похлебку из гороха мы готовить не станем. Слишком уж безыскусно это блюдо. Мы найдем в книге Елены Молоховец более сложный, можно сказать – «барский» вариант этого блюда:

70. Суп-пюре из сушеного гороха мясной или постный

2 стакана гороха всыпать в кипяток, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дуршлаг; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить в ложке масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смешать с протертым горохом, развести бульоном, всыпать простого, не очень мелко истолченного перца; перед отпуском можно положить 1 фунт копченой семги, или 3 копченые селедки, или поджаренные копченые 2 камбалы, или 1 стакан вскипяченной сметаны, раз вскипятить.

Выдать:

1 петрушку. 1 порей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. Можно прибавить 2–4 грибка. 1 фунт, т. е. 2 полные стакана гороха. 1/4 фунта чухонского или 3–4 ложки постного масла. 1 ложку муки. Простого перца.

Прибавить, кто хочет: 1 фунт копченой семги, или 3 копченые селедки, или 2 копченые камбалы, или греночки № 116, или 1 стакан сметаны.

А какой вдохновенный, упоительный гимн блинам написал Чехов! Странно, что этот гимн в прозе, так и озаглавленный – «Блины», до сих пор не висит по стенам во всех заведениях, где подают блины. Ведь какая выгода для владельцев этих самых заведений – кажется, что вроде бы сыт уже, а прочтешь абзац-другой и чувствуешь, что неплохо бы было еще пяток блинков съесть… Судите сами:

«Поддаются времена и исчезают мало-помалу на Руси древние

обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно и конца им и в будущем…

Печенье блинов есть дело исключительно женское… Повара должны давно уже понять, что это есть не простое поливание горячих сковород жидким тестом, а священнодействие, целая сложная система, где существуют свои верования, традиции, язык, предрассудки, радости, страдания… Да, страдания… Если Некрасов говорил, что русская женщина исстрадалась, то тут отчасти виноваты и блины…

Я не знаю, в чем состоит процесс печения блинов, но таинственность и торжественность, которыми женщина обставила это священнодействие, мне несколько известны… Тут много мистического, фантастического и даже спиритического… Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень…»

Как верно подмечено! Сколь точное сравнение приготовления блинов с добычей философского камня! Это поистине равнозначные для человечества понятия – философский камень и блины. Впрочем, блины даже важнее, значимей, хотя бы потому, что ими можно насладиться, а философского камня, кроме Гарри Поттера и его ближайшего окружения, никто не видывал.

Сколько правил следует соблюсти при выпечке блинов!

«Во-первых, ни одна женщина, как бы она развита ни была, ни за что не начнет печь блины 13 числа или под 13, в понедельник или под понедельник. В эти дни блины не удаются. Многие догадливые женщины, чтобы обойти это, начинают печь блины задолго до масленицы, таким образом домочадцы получают возможность есть блины и в масленичный понедельник и 13 числа.

Во-вторых, накануне блинов всегда хозяйка о чем-то таинственно шепчется с кухаркой. Шепчутся и глядят друг на друга такими глазами, как будто сочиняют любовное письмо… После шептания посылают обыкновенно кухонного мальчишку Егорку в лавочку за дрожжами… Хозяйка долго потом смотрит на принесенные дрожжи, нюхает их и, как бы они идеальны ни были, непременно скажет:

– Эти дрожжи никуда не годятся. Поди, скверный мальчишка, скажи, чтобы тебе получше дали…

Мальчишка бежит и приносит новые дрожжи… За сим берется большая черепяная банка и наливается водой, в которой

распускаются дрожжи и немного муки… Когда дрожжи распустились, барыня и кухарка бледнеют, покрывают банку старой скатертью и ставят ее в теплое место.

– Смотри же, не проспи, Матрена… – шепчет барыня. – И чтоб у тебя банка все время в тепле стояла!

За сим следует беспокойная, томительная ночь. Обе, кухарка и барыня, страдают бессонницей, если же спят, то бредят и видят ужасные сны…

В-третьих, женщины строго следят за тем, чтобы кто-нибудь из посторонних или из домочадцев-мужчин не вошел в кухню в то время, когда там пекутся блины… Кухарки не пускают в это время даже пожарных. Нельзя ни входить, ни глядеть, ни спрашивать… Если же кто-нибудь заглянет в черепяную банку и скажет: «Какое хорошее тесто!», то тогда хоть выливай – не удадутся блины! Что говорят во время печения блинов женщины, какие читают они заклинания – неизвестно…»

Что, уже блинов захотелось? В чем же дело – пролистайте эту книгу назад, освежите в памяти рецепт и – в добрый час! *«… наконец, шипит первая сковорода, за ней другая, третья… Первые три блина – это макулатура, которую может съесть Егорка… зато четвертый, пятый, шестой и т. д. кладутся на тарелку, покрываются салфеткой и несутся в столовую к давно уже жаждущим и алчущим. Несет сама хозяйка, красная, сияющая, гордая… Можно думать, что у нее на руках не блины, а ее первенец…»*

А знаете ли вы, что во времена Чехова из блинов пекли пудинги и караваи?

Это не шутка – действительно пекли. Пудинг шел на десерт, а караваи подавались ко щам.

Хотите попробовать? Начнем с **Пудинга из блинов**. Сразу договоримся, что заново касаться выпечки блинов мы не станем, об этом процессе, вернее – таинстве, священнодействии, было уже говорено. Исходим из того, что свежеиспеченные блины лежат у нас под рукой и дожидаются своего часа.

Вначале готовим сливочную смесь – в 2 стакана сливок вбиваем 4 сырых желтка, добавляем четверть стакана сахарного песка, перемешиваем, добавляем четыре взбитых в «белую пену» яичных белка и снова перемешиваем.

Смесь готова – можно переходить к блинам.

Берем, значит, эти самые блины и мажем с одной стороны каким-нибудь сиропом, джемом или вареньем, после чего сворачиваем каждый блин в тугую трубочку, которую разрезаем на 3–4 части. Готовые рулетики складываем в смазанную маслом

и посыпанную панировочными сухарями (чтобы блины не прилипли ко дну) посуду для запекания, поливаем сливочной смесью и ставим в разогретую до 120 градусов духовку, где выпекаем до готовности (процесс этот недолог – минут десять).

Ингредиенты:

несколько блинов, варенье, джем или сироп, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка любого масла, 2 стакана сливок, 1/4 стакана сахарного песка, 4 яйца.

А вот рецепт **Каравая из блинов**, что подается ко щам. Без него и щи – не щи. Не то удовольствие, особенное если пирожков и расстегаев под рукой тоже нет.

Готовится каравай просто. Свежеиспеченные блины складываются в посуду для запекания, намазанную маслом, перемежаясь со слоями фарша, после чего запекаются в разогретой до 150–180 градусов духовке до подрумянивания. Фарш может быть каким угодно – мясным, рыбным, грибным, творожно-сметанным и даже из рассыпчатой манной каши. Дело хозяйское.

Неслыханное блаженство испытал простой сапожник из чеховского рассказа «Сапожник и нечистая сила», вкусив «господской» еды, в которую почему-то вошли пирог с луком и пареная репа с квасом:

«Какое богатство! Подали лакеи большой кусок жареной баранины и миску с огурцами, потом принесли на сковороде жареного гуся, немного погодя – вареной свинины с хреном. И как все это благородно, политично! Федор ел и перед каждым блюдом

выпивал по большому стакану отличной водки, точно генерал какой-нибудь или граф. После свинины подали ему каши с гусиным салом, потом яичницу со свиным салом и жареную печенку, и он все ел и восхищался. Но что еще? Еще подали пирог с луком и пареную репу с квасом. «И как это господа не полопаются от такой еды!» – думал он».

Ах, как вкусна **Жареная телячья печенка, шпигованная шпиком!**

Ингредиенты:

1 телячья печенка, кусок свиного шпика, размером с ладонь, 1 морковь, по половинке корней петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1–2 шт. лаврового листа, 5-10 горошин черного перца, 1–2 гвоздики, полстакана сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

Берем очищенную от всего ненужного печенку, шпигуем ее шпиком, кладем в кастрюлю, дно которой предварительно выстилаем тонкими ломтиками шпика, туда же кладем коренья и пряности, накрываем крышкой, ставим на умеренный огонь и тушим до готовности, время от времени переворачивая, как говорится, «на все стороны».

Готовую печенку нарезаем ломтиками, а в соус, оставшийся от тушения всыпаем столовую ложку муки, вливаем полстакана сметаны, солим и, помешивая, доводим до кипения. Готовый соус следует процедить сквозь крупноячеистое сито и полить им печенку перед подачей на стол.

В рассказе «Мой Домострой» Антон Павлович поделился с

читателями собственными взглядами на семейное счастье:

«За обедом, когда я услаждаю себя щами и гусем с капустой, жена сидит за пианино и играет для меня из «Боккачио», «Елены» и «Корневильских колоколов»…»

В XIX веке многие любители поесть находили гуся весьма неудобной птицей – на одну персону гуся вроде как много, а на две уже мало. Но вскоре был найден выход из положения – едоки собирались по трое и заказывали двух гусей. Выходило очень здорово, в самую, что ни на есть, пропорцию. Так и укоренилась в русском народе привычка «соображать на троих». С приходом Советской власти ситуация с продовольствием ухудшилась донельзя, гуси, как и многие другие продукты питания, надолго исчезли из рациона, а потребность соображать на троих, глубоко укоренившаяся в народной памяти, сохранилась, правда в несколько измененном виде – вместо двух гусей три страждущие, жаждущие общения души объединялись вокруг полулитровой бутылки с водкой. Надо сказать, что замена гусям была найдена весьма неплохая.

Итак, готовим **Жареного гуся с капустой!**

Ингредиенты:

1 гусь без головы и лап, пол чайной ложки тмина, 4 стакана квашеной капусты, 3 луковицы, 2–3 ст. ложки сливочного или растительного масла, соль.

Ощипанного, выпотрошенного, промытого и обтертого салфетками гуся натираем смесью тмина с солью.

Обжариваем в сотейнике на масле до золотистого цвета

мелко нарубленный лук, затем добавляем к нему капусту, накрываем крышкой и тушим на слабом огне до тех пор, пока капуста не станет совсем мягкой. Готовой смесью начиняем гуся, зашиваем его толстой хлопчатобумажной нитью (ни в коем случае не зашивайте гуся нитью синтетической – она расплавится в процессе готовки и испортит вам блюдо!), укладываем гуся на смазанный маслом противень и ставим в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Жарим до готовности, не забывая в процессе варки поливать гуся жиром, стекающим на противень.

Кстати – если вы не любите жирной пищи, то перед натиркой солью и тмином срежьте с внутренней стороны тушки гуся лишний жир.

Лирическое отступление, посвященное исконно русскому недельному меню

Забытый в наше время всеми, кроме историков-литературоведов, поэт Юрий Нелединский-Мелецкий, «посовместительству» бывший сенатором и статс-секретарем императора Павла I, очень любил покушать, причем патриотично отдавал предпочтение исконно русским блюдам, игнорируя все, без исключения, изыски французской и английской кухонь (о китайской кухне в тогдашней России никто и понятия не имел):

«Маша повариха точно по мне! Вот чем она меня кормит, и я всякий день жадно наедаюсь:
1) рубцы,
2) голова телячья,
3) язык говяжий,
4) студень из говяжих ног,
5) щи с печенью,
7) гусь с груздями —
вот на всю неделю, а коли съем слишком, то на другой день только два соусника кашицы на крепком бульоне и два хлебца белого».

Гусь с груздями готовится примерно так же, как гусь с капустой, разве что начиняется он не капустой, смешанной с луком, а целыми (можно – нарезанными) солеными груздями.

От одной птицы перейдем к другой. Возьмем отрывок из рассказа «Письмо»:

«Твой, говорит, Петрушка шибко живет, рукой, говорит, до него теперь не достанешь». Ну, и слава богу, говорю. «Я, говорит, у него обедал и весь образ его жизни видел. Живет, говорит, благородно, лучше и не надо». Мне, известно, любопытно, я и спрашиваю: а что за обедом у него подавали? «Сначала, говорит, рыбное, словно как бы на манер ухи, потом язык с горошком, а потом, говорит, индейку жареную». Это в пост-то индейку? Хороша, говорю, радость. В великий пост-то индейку?»

Об индейке было сказано уже немало. Но кто сказал, что это все? Давайте прочитаем о том, как готовила молодую индейку с «бешемелем», то есть с соусом «бешамель», одним из основных

соусов французской кухни, Елена Молоховец.

451. Молодая индейка с бешемелем

Молодую индейку (нашпиговать 1/4 фунта шпика, кто любит) посолить, обвязать бумагой, намазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом; когда почти будет готова, снять бумагу, поливать ее бешемелем, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо.

Бешемель приготовить следующий: 1 1/2 ложки масла распустить, всыпать 1/2 стакана муки, вскипятить раз 5, развести стаканом сливок или молока, немного бульоном, прокипятить, мешая, обливать индейку, курицу и даже дичь.

Выдать:

3-фунтовую молодую индейку. 1/2 фунта шпика. 1 ложку масла. Соли.

На бешемель:

1/2 стакана муки, 1 1/2 ложки масла. 1 стакан сливок или молока.

Подать к ней салат.

Язык с горошком традиционно подавался в московских трактирах. Прижилось в первопрестольной это блюдо, основательно прижилось. Существовали даже особые рецепты языка с горошком «по-московски». От «основного» рецепта отличались они каким-нибудь нюансом – в одном ложку горчицы в соус добавят, в другом – положат тертого хрена, а в третьем – с изюмом потушат. Давайте и мы приготовим язык не только с горошком, но и с изюмом.

Лед – это не опечатка. Дело в том, что кожа с языка снимается очень трудно, это известно всем, кто хоть раз пытался

очистить язык. Но если достать язык из кипящего бульона, мгновенно опустить его в холодную воду со льдом и, не мешкая, прямо в воде попробовать снять кожу, то она слезет с языка словно чулок. Возьмите этот кулинарный прием себе на заметку.

Ингредиенты:

1 говяжий язык, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 шт. лаврового листа, горсточка предварительно вымоченного в холодной воде изюма, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, сок половины лимона, немного льда, 10 горошин черного молотого перца, соль.

Хорошо вымытый говяжий язык положите в кастрюлю, добавьте очищенные, вымытые и крупно нарезанные коренья, перец, лавровый лист и соль, залейте с верхом кипятком, поставьте на умеренный огонь и варите под крышкой до готовности – от двух до трех часов. Готовый язык очистите от кожи, как говорилось выше, и положите в чистую посуду, не забыв накрыть его крышкой.

На процеженном бульоне, оставшемся от варки языка, приготовьте соус. Столовую ложку муки обжарьте в сотейнике на таком же количестве сливочного масла, влейте бульон, перемешайте, доведите до кипения, добавьте изюм и на слабом огне, не накрывая крышкой, варите от пяти до десяти минут, время от времени помешивая. В снятый с огня соус добавляют соль, лимонный сок и столовую ложку масла, перемешивают и поливают им язык, нарезанный тонкими ломтиками и уложенный на блюдо. Впрочем, соус можно подать и отдельно.

Раньше горох для гарнира отваривали в подсоленной воде, но

в наше время можно спокойно воспользоваться таким достижением цивилизации, как консервированный зеленый горошек. Он придется к месту.

Приятного аппетита!

Язык с горошком упомянут и в рассказе «Из записок вспыльчивого человека».

«Я катаю шарики из хлеба, думаю о собачьем налоге и, зная свой вспыльчивый характер, стараюсь молчать. Наденька глядит на меня с состраданием. Окрошка, язык с горошком, жареная курица и компот. Аппетита нет, но я из деликатности ем…»

Разве можно есть из деликатности? Из деликатности можно женщине место в автобусе уступить, помочь старушке поднять тяжелую сумку на пятый этаж или, скажем, промолчать в ответ на чью-то глупую шутку. Но есть из деликатности нельзя! Ни в коем случае! Ка-те-го-ри-чес-ки! Еда – это наслаждение. Нет аппетита – выпейте холодной водички и часок погуляйте. Когда захотите есть – тогда и садитесь за стол. А так нечего продукты зазря переводить и превращать радость в муку.

Порой чеховские герои вынуждены есть откровенно невкусные кушанья. Тоже из деликатности. Так, как делал это Алексей Лаптев, главный герой повести «Три года»:

«За обедом подавали молочный суп, холодную телятину с морковью и шоколад – это было слащаво и невкусно, но зато на столе блестели золотые вилочки, флаконы с соей и кайенским перцем, необыкновенно вычурный судок, золотая перечница.

Только поевши молочного супу, Лаптев сообразил, как это, в сущности, было некстати, что он пришел сюда обедать».

Скажем несколько слов о молочном супе, а затем перейдем к окрошке, точнее – к окрошкам. В XIX веке был необычайно популярен **Молочный суп с меренгою.** Готовился он так.

Вначале делали меренгу – нежный воздушный французский десерт из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков, в наше время более известный под названием «безе» (от французского «*baiser*» – поцелуй).

Готовили ее так – вначале 4 яичных белка взбивали в пену, можно было в качестве стабилизатора добавить к ним столовую ложку лимонного сока. Перед взбиванием яйца положите на час-два в холодильник, чтобы они охладились, потому что охлажденный белок лучше взбивается. И очень аккуратно

отделяйте белки от желтков, следя за тем, чтобы в белок не попало ни капли желтка. Посуда, в которой будет взбиваться белок, обязательно должна быть сухой и чистой, так как в жирной посуде белок взбить не удастся, как не старайтесь.

Взбивая белки, понемногу добавляли к ним сахарный песок, под конец процесса добавляли корицы и чуть-чуть соли. Затем смазанный маслом противень выстилали пергаментной бумагой, выкладывали ложкой на него получившееся «тесто» (можно сложить «тесто» в целлофановый пакет с отрезанным уголком и выдавливать на противень). Духовку разогревали до 190–200 градусов, ставили туда противень, а через пять минут убавляли температуру до 100 градусов и оставляли безе выпекаться до готовности (40–60 минут).

Очень важно запомнить следующее – нельзя ни в коем случае открывать дверцу духовки до полной готовности безе, иначе оно тут же осядет, превратившись в лепешки!

Ингредиенты для меренги (безе):

белок от 4 яиц, стакан сахарного песка, щепотка корицы, соль.

Сам же молочный суп готовился так: 6–8 сырых желтков растирали добела с половиной стакана сахарного песка, добавляли к ним 8 стаканов молока и ставили на слабый огонь, доводя до кипения при постоянном помешивании. Кипеть супу не давали – сразу же снимали с огня, добавляли в него немного корицы и подавали на стол.

Меренги подавались к супу отдельно или опускались в суповую миску.

Молочный суп можно было подавать и холодным.

Ингредиенты для супа:

8 стаканов молока, 6–8 желтков, полстакана сахарного песка, щепотка корицы.

Молочный суп с меренгою делался сладким, или, по определению Чехова, «слащавым». Несладкими молочными супами были супы с клецками или лапшой.

Вернемся, однако, к запискам вспыльчивого человека.

«Окрошка – знай, кроши понемножку», – говорили в народе.

А еще говорили: «Клади картошку в окрошку, а любовь в дело».

Или: «Не все с припасом, ино и с квасом». Это про окрошку.

Что мы знаем об **Окрошке —** холодном блюде русской кухни, столь дивном и освежающим в жаркую погоду? Ну, всем, или почти всем, известно, что окрошка может быть разной: мясной, рыбной и овощной, постной.

Давайте обратимся за консультацией к знатоку – почитаем, что писал об окрошке знаменитый теоретик и практик кулинарного дела Вильям Похлебкин:

«Окрошка – холодный суп на квасу, в котором основным компонентом является не хлеб, как у тюрь, а овощная масса. К этой массе могут быть подмешаны холодное отварное мясо или рыба в пропорции 1:1. В зависимости от этого окрошка называется овощной, мясной или рыбной. Подбор овощей, а тем более мяса и рыбы, к окрошке далеко не случаен. Очень важно подобрать на лучшее вкусовое сочетание овощей, мяса и рыбы с квасом и друг с другом. При этом все продукты должны быть свежими и высококачественными. Эти условия, к сожалению, часто не выполняются. В результате в домашнем и общественном

питании в окрошку идут случайные, не свойственные ей и огрубляющие ее овощи вроде редиса, а также плохие части мяса или даже колбаса, чуждая окрошке.

В настоящей окрошке должны быть овощи двух родов: одни нейтральные или пресные по вкусу, другие – пряные и острые. Подходят для окрошки, во – первых, отварные картофель, репа, морковь, брюква и свежие огурцы. Их нарезают мелкими кубиками. Они должны составлять примерно половину овощной основы в овощных окрошках и от четверти до трети объема в мясных и рыбных окрошках. Пряная часть должна состоять из мелко нарезанного зеленого лука (причем лук преобладает в этом наборе), зелени укропа, петрушки, кервеля, сельдерея, эстрагона.

Мясо для окрошки желательно подбирать разных сортов, а еще лучше сочетать мясо разных животных и домашней птицы. Это всегда объяснялось тем, что на окрошку шло не специально для нее приготовленное мясо, а остатки от других мясных блюд, преимущественно мясо, срезанное с костей, кстати наиболее мягкое и нежное. В старинной русской окрошке предпочитали сочетать мясо поросенка, индейки и тетерева, т. е. нежную свинину, домашнюю птицу и дичь. Позднее в окрошку стали класть отварную говядину с примесью домашней птицы или без нее.

Из рыбы годятся в окрошку линь, судак, поскольку их мясо сладкое, нейтральное и не очень костистое, из морских – только треска, наиболее нейтральная по вкусу и нежирная и хорошо сочетаемая с овощами и квасом».

«Вообще же рыбная окрошка стала выходить из употребления, как менее вкусная, чем овощная или мясная», – замечает Похлебкин.

По Похлебкину, окрошку надо готовить не на питьевом, а на более подходящем для нее белом окрошечном квасе, который с целью регулировки кислотности можно смешивать с питьевым в разных пропорциях. Если рыбную окрошку лучше готовить только на окрошечном квасе, то для мясной можно окрошечный квас смешать пополам с питьевым, а для овощной окрошки, как для наименее кислой, взять одну часть окрошечного и две части питьевого кваса.

Вот рецепт кваса белого окрошечного от Вильяма Похлебкина:

«750 г солода (500 г ржаного, 250 г ячменного), 2 кг ржаной муки, 500 г гречневой муки, 500 г пшеничной муки, 0,25 стакана жидких свежих дрожжей, 40 г пшеничной муки для закваски, 2 ст. ложки сухой кудрявой мяты (не перечной).

1. Приготовить закваску: муку развести в воде, добавить дрожжи, дать смеси подойти.

2. Солод смешать с теплой водой до получения жидкого теста. Все три вида муки смешать в однородную смесь. Затем добавлять мучную смесь в жидкий солод небольшими порциями, все время подливая горячую воду и непрерывно размешивая. Воды по объему должно быть вчетверо больше, чем смеси солода и муки. Полученное тесто переложить в другую посуду и поставить в тепло на 5 ч, затем долить к нему 7 л кипятка, тщательно размешивая, чтобы не было комочков, и ввести заранее подготовленную закваску. Одновременно ввести мяту.

3. Полученное сусло поставить на 12 ч в теплое место для сбраживания. Выбродивший квас процедить и разлить в бутылки».

«Что касается пряной заправки, – писал далее Вильям Похлебкин, – то она состоит либо из огуречного рассола хорошего качества, либо из горчицы и черного молотого перца, разведенных предварительно в полстакане кваса, либо из сочетания того и другого. Оба вида заправки смешивают вначале с нейтральными по вкусу овощами, луком и мясом, слегка разминают их деревянной ложкой, дают настояться 30 мин, чтобы рассол впитался в мясо, и только затем заливают квасом.

Заправка овощной окрошки может содержать вместо горчицы чайную или десертную ложку свеженатертого хрена, а также как можно больше разнообразной пряной зелени – укропа, петрушки, сельдерея, кервеля и т. п.

Заправка должна составлять примерно $^1/_6$ – $^1/_5$ жидкости окрошки, или от 0,5 до 1 стакана на 1 л кваса. Необязательные, но обогащающие мясную и овощную окрошки компоненты – соленые грибы (но только не маринованные), моченые яблоки, сливы.

И, наконец, обязательные компоненты всех видов окрошки – крутые яйца и сметана, которыми окрошку заправляют в самую последнюю очередь».

Целая технология. А вы как думали – нарубил, размешал и ешь? Нет, дорогие читатели, готовка дело тонкое. Есть, конечно, совсем простые блюда, как, например, яичница-глазунья или та же тюря, а есть только лишь кажущиеся простыми.

Хотя Елена Молоховец, безусловно, будучи кулинаром опытным и знающим, никаких тонкостей и нюансов в приготовлении окрошки не описывала. Самих же «окрошечных» рецептов она приводила три, охватывая, как и положено знатоку, все виды этого вкусного блюда:

103. Окрошка мясная

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык – нарезать четырехугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов, крутых яиц, мелко изрубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в суповую чашку, влить сметаны, развести квасом или кислыми щами, положить соли, перца, кусок льда.

Выдать:

Разного жаркого. 2–3 огурца. 3 яйца. Зеленого лука. Укропа, эстрагона. 1 или 2 стакана сметаны, квасу или кислых щей. Соли, перца.

104. Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или сварить в воде 3 фунта рыбы; вынуть кости, разрезать, положить в суповую чашку, прибавить свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести кислыми щами, всыпать, по вкусу, соли и крупного простого перца.

105. Окрошка постная из разностей

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это в суповую чашку. Перед самым обедом положить в каменную посуду немного готовой сарептской горчицы (то же, что и обычная русская горчица – А. С.) и соли, влить по несколько капель прованского масла, мешая, пока горчица не обратится

в густой соус. Потом развести кислыми щами или квасом, положить соли, перца, зеленого лука, петрушки, укропа, размешать все вместе, положить кусок льда.

Сравните с Похлебкинскими окрошками:

«Окрошка овощная летняя

1 л кваса, 0,5 стакана огуречного рассола, 2 репы, 1 стакан нарезанного кубиками отварного картофеля, 2 свежих огурца, 1 стакан зеленого лука, 2 ст. ложки укропа, 0,5 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка хрена, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 3 крутых яйца.

Приготовить, как указано выше.

Окрошка овощная осенняя

1,25 л кваса, 0,75 стакана огуречного рассола, 1 морковь, 1 репа, 0,75 стакана нарезанного кубиками отварного картофеля, 0,75 стакана нарезанных соленых грибов, 1,5 свежего огурца, 1 стакан зеленого лука, 1 луковица, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка сельдерея или кервеля, 1 яблоко, 2 крутых яйца, 0,5 ст. ложки горчицы, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Отваренные и нарезанные кубиками по 0,5 см корнеплоды, так же нарезанные огурцы, яблоки, грибы, мелко нарезанные пряную зелень и лук соединить с пряной заправкой, разведенной в огуречном рассоле, дать постоять 20–30 мин.

Залить квасом, посолить, размешать, заправить рублеными яйцами.

Окрошка мясная

1,25 л кваса, 0,75 стакана огуречного рассола, 1 стакан мяса вареного, мелко нарезанного, 1 брюква, 0,75 стакана вареного картофеля, мелко нарезанного, 1 луковица, 0,75 стакана зеленого лука, 1,5 свежего

огурца, 1 соленый огурец, 2 крутых яйца, по 1 ст. ложке зелени петрушки, сельдерея, укропа, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ст. ложки зелени эстрагона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

О порядке приготовления см. предыдущие рецепты.

Окрошка рыбная

1,25 л кваса, 1 стакан огуречного рассола, 1 стакан мелко нарезанной рыбы, 2 моркови, 0,75 стакана нарезанного кубиками отварного картофеля, 1 стакан зеленого лука, 1 луковица, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка петрушки, по 2 ст. ложки эстрагона и укропа, 3 крутых яйца, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

О порядке приготовления см. предыдущие рецепты».

Кое-где на Руси окрошку называли, да и продолжают называть «покрошкой»

Гурманы обычно приберегают самое вкусное напоследок и поступают совершенно правильно, ведь предвкушение удовольствия, наслаждения значит не меньше, чем само наслаждение.

Потому-то чеховский рассказ «Сирена», который представляет собой не что иное, как подробную экскурсию по гастрономическим соблазнам того времени, автор этой книги приберег напоследок.

«Сирена»… Более гениального кулинарного панегирика не сыскать во всей мировой литературе.

Начинаем чтение:

«После одного из заседаний N-ского мирового съезда судьи собрались в совещательной комнате, чтобы снять свои мундиры, минутку отдохнуть и ехать домой обедать. Председатель съезда, очень видный мужчина с пушистыми бакенами, оставшийся по одному из только что разобранных дел «при особом мнении», сидел за столом и спешил записать свое мнение. Участковый мировой судья Милкин, молодой человек с томным, меланхолическим лицом, слывущий за философа, недовольного средой и ищущего цели жизни, стоял у окна и печально глядел во двор. Другой участковый и один из почетных уже ушли. Оставшийся почетный, обрюзглый, тяжело дышащий толстяк, и товарищ прокурора, молодой немец с катаральным лицом, сидели на диванчике и ждали, когда кончит

писать председатель, чтобы ехать вместе обедать. Перед ними стоял секретарь съезда Жилин, маленький человечек с бачками около ушей и с выражением сладости на лице. Медово улыбаясь и глядя на толстяка, он говорил вполголоса:

– Все мы сейчас желаем кушать, потому что утомились и уже четвертый час, но это, душа моя Григорий Саввич, не настоящий аппетит. Настоящий, волчий аппетит, когда, кажется, отца родного съел бы, бывает только после физических движений, например, после охоты с гончими, или когда отмахаешь на обывательских верст сто без передышки. Тоже много значит и воображение-с. Едучи домой, надо стараться, чтобы голова думала только о графинчике да закусочке. Я раз дорогою закрыл глаза и вообразил себе поросеночка с хреном, так со мной от аппетита истерика сделалась. Ну-с, а когда вы въезжаете к себе во двор, то нужно, чтобы в это время из кухни пахло чем-нибудь этаким, знаете ли…

– Жареные гуси мастера пахнуть, – сказал почетный мировой, тяжело дыша.

– Не говорите, душа моя Григорий Саввич, утка или бекас могут гусю десять очков вперед дать. В гусином букете нет нежности и деликатности. Забористее всего пахнет молодой лук, когда, знаете ли, начинает поджариваться и, понимаете ли, шипит, подлец, на весь дом. Ну-с, когда вы входите в дом, то стол уже должен быть накрыт, а когда сядете, сейчас салфетку за галстук и не спеша тянетесь к графинчику с водочкой. Да ее, мамочку, наливаете не в рюмку, а в какой-нибудь допотопный дедовский стаканчик из серебра или в этакий пузатенький с надписью «его же и монаси приемлют», и выпиваете не сразу, а сначала вздохнете, руки потрете, равнодушно на потолок поглядите, потом, этак не спеша, поднесете ее, водочку-то, к губам и – тотчас же у вас из желудка по всему телу искры…»

Было в XIX веке такое блюдо – **Утка жареная с темным соусом.**

Ингредиенты:

1–2 утки, 1 морковь, 1 корень петрушки, половинка корня сельдерея, 1 луковица, 5–8 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, треть стакана муки, 2 стакана крепкого красного (сваренного на предварительно обжаренных с кореньями мясных костях) мясного бульона, 4–5 шт. пикулей или несколько каперсов (оливок), 1 чайная ложка сахара, соль.

Брали подготовленных к жарке (ощипанных, потрошеных и чистых) уток и жарили их целиком в большом сотейнике на сливочном масле с добавлением кореньев (обычно – моркови, корней петрушки и сельдерея, лука). Готовые утки извлекались, в соус же добавлялась мука и доливалось 2 стакана крепкого бульона. Все размешивалось, солилось, доводилось до кипения, кипело минут пять, после чего процеживалось и вновь доводилось до кипения с добавлением 4–5 штук мелко нарезанных пикулей или каперсов (иногда – оливок), черного перца, лаврового листа и небольшого количества сахара.

Готовым соусом поливались утки, слегка подогревались в разогретой градусов до 120 духовке и подавались на стол.

К жареной утке вместо красного соуса можно было приготовить **соус из красного вина**.

Ингредиенты:

соус от жарки уток, 5–8 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, треть стакана муки, 1 стакан крепкого красного (сваренного на предварительно обжаренных с кореньями мясных костях) мясного бульона, 6–7 сардинок, 1 стакан красного сухого вина, половина лимона.

В соус, оставшийся от жарки, так же, как и при приготовлении темного соуса, засыпалась мука, но бульона добавлялось вполовину меньше – всего 1 стакан. Кроме черного перца и лаврового листа в процеженный бульон клались несколько (6–7) мелко нарубленных сардинок, добавлялся 1 стакан сухого красного вина, сок половины лимона (сок лимона можно заменить вполовину меньшим количеством 3 %-ного натурального уксуса), и вся смесь снова доводилась до кипения. Каперсы, пикули или оливки не добавлялись.

«Секретарь изобразил на своем сладком лице блаженство.

– Искры… – повторил он, жмурясь. – Как только выпили, сейчас же закусить нужно.

– Послушайте, – сказал председатель, поднимая глаза на секретаря, – говорите потише! Я из-за вас уже второй лист порчу.

– Ах, виноват-с, Петр Николаич! Я буду тихо, – сказал секретарь и продолжал полушепотом: – Ну-с, а закусить, душа моя Григорий Саввич, тоже нужно умеючи. Надо знать, чем закусывать. Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом

простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом… объедение! Но налимья печенка – это трагедия!

– М-да… – согласился почетный мировой, жмуря глаза. – Для закуски хороши также, того… душоные белые грибы…

– Да, да, да… с луком, знаете ли, с лавровым листом и всякими специями. Откроешь кастрюлю, а из нее пар, грибной дух… даже слеза прошибает иной раз! Ну-с, как только из кухни приволокли кулебяку, сейчас же, немедля, нужно вторую выпить».

Сделаем паузу и предоставим слово Елене Молоховец:

636. Селедка с прованским маслом и уксусом

2 голландские или шотландские селедки вымочить в воде, а лучше в молоке, квасе или пиве, очистить, вымыть, разрезать вдоль, отделить мясо от костей, сложить опять обе половинки, нарезать кусочками наискось, положить на тарелку, приложить разрезанную голову и хвост с отрубленными концами; молоки истолочь в ступке с 1 ложкой свежего сливочного масла, протереть сквозь сито, прибавить мускатного ореха, выложить на стол, дать им четырехугольную плоскую форму; нарезать тоненькими полосками, обложить селедку, огарнировать вареным, красиво нарезанным картофелем, свеклой, облить 2 ложками прованского масла; кто любит, посыпать сверху белым или зеленым луком. Также можно огарнировать селедку каперсами и разными пикулями.

Выдать:

2 селедки. 1 ложку сливочного масла. Мускатного ореха. 1 маленькую свеклу. 3–4 шт. картофеля.

2 ложки прованского масла. Уксуса. Белого или зеленого лука. (Каперсы, пикули, соленый огурец).

«Душоные» белые грибы, на самом деле представляют собой **Грибы тушеные.**

Для тушения нужно отбирать исключительно молодые здоровые белые грибы. Ни в коем случае не червивые. Грибы надо тщательно промыть, очистить, затем разрезать на части, положить в кастрюльку (сотейник) в котором предварительно растопили 3–4 столовые ложки сливочного масла, залить сметаной, накрыть крышкой и оставить тушить под крышкой до мягкости. Незадолго до окончания готовки добавить столовую ложку муки, обжаренную в таком же количестве сливочного масла и мелко нарезанную зелень петрушки (сушеную петру, шку), а так же посолить по вкусу.

Ингредиенты:

1 полная «с верхом» большая суповая тарелка белых грибов. 4–5 столовых ложек сливочного масла, 3–4 стакана сметаны, пучок свежей зелени петрушки (или 2 ст. ложки измельченной сушеной зелени петрушки), соль.

Не хуже тушеных белых грибов выходят и **Жареные рыжики**, также весьма распространенные в позапрошлом веке.

Для жарки брались молодые рыжики. Их хорошенько мыли (с получасовым вымачиванием в холодной воде), чистили, посыпали солью, после чего поджаривали в глубокой сковороде или сотейнике в 2–3 столовых ложках сливочного масла до золотистого цвета 1 мелко нарубленную луковицу, добавляли к ней рыжики (цельные или нарезанные) и жарили до готовности

(готовые рыжики не должны быть красными на разрезе).

Ингредиенты:

1 полная «с верхом» большая суповая тарелка рыжиков, 1 луковица, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Налим – пресноводная речная рыба семейства тресковых, отличающаяся от прочих рыб очень мелкой, «бисерной» чешуей. «Домострой» еще в XVII веке советовал радетельным хозяевам на Филиппов пост (пост перед Рождеством с 15 ноября по 24 декабря по старому стилю летоисчисления) подавать к столу «уху налимью, печень, молоки налимьи».

Налимья печень – король рыбных деликатесов. Она буквально тает во рту и, съеденная однажды, навсегда западает в душу. На страницах этой книги налим упоминался не раз.

Вот еще два рецепта, посвященных налимьей печени.

Первый из них – **Печень налимья жареная.**

Ингредиенты:

6–8 штук налимьей печени, горсть целых шампиньонов, немного свежей зелени укропа или петрушки, щепотка молотого мускатного ореха, щепотка молотого черного перца, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана рыбного бульона, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла.

Просто до невозможности и так же вкусно. Свежая налимья печенка посыпается мелкой солью, смешанной с молотым черным перцем, аккуратно, чтобы не повредить сей нежный продукт, перемешивается и оставляется «настаиваться» около часа при комнатной температуре. После этого печень обваливается в муке, выкладывается на разогретую сковороду с изрядным количеством растительного масла и обжаривается с двух сторон до образования светло-золотистой корочки (процесс этот занимает не более пяти минут). Готовая налимья печень выкладывается на блюдо, посыпается мелко нарубленной зеленью и подается к столу.

Сочетание тонкой хрустящей корочки и нежнейшей, подобной крему, внутренней части просто божественно!

Второй рецепт – вариант великолепной **Начинки из налимьей печени** для пирожков и пирогов.

Вначале готовим соус. К обжаренной на сливочном масле муке понемногу, не забывая непрерывно помешивать, добавляем горячий рыбный бульон, доводят до кипения, дают покипеть пять минут, солят, после чего снимают с огня и процеживают.

Печень налима отваривают до готовности в небольшом количестве воды (можно – на пару, так даже лучше). Отдельно так

же в небольшом количестве воды отваривают шампиньоны. И шампиньоны и печень нарезают ломтиками, заливают соусом, добавляют мелко нарезанную зелень, перец, мускатный орех, перемешивают, доводят до кипения, кипятят около минуты, постоянно помешивая, после чего снимают с огня, остужают и используют по назначению.

Обратите внимание – рыбный бульон добавляем с таким расчетом, чтобы соус выходил густым-густым. Не переборщите, пожалуйста, то есть – не «перебульоньте»!

«– Иван Гурьич! – сказал плачущим голосом председатель. – Из-за вас я третий лист испортил!

– Черт его знает, только об еде и думает! – проворчал философ Милкин, делая презрительную гримасу. – Неужели, кроме грибов да кулебяки, нет других интересов в жизни?

– Ну-с, перед кулебякой выпить, – продолжал секретарь вполголоса; он уже так увлекся, что, как поющий соловей, не слышал ничего, кроме собственного голоса. – Кулебяка должна быть аппетитная, бесстыдная, во всей своей наготе, чтоб соблазн был. Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцами над ней пошевелишь вот этак, от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком…

Секретарь подкатил глаза и перекосил рот до самого уха. Почетный мировой крякнул и, вероятно, воображая себе кулебяку, пошевелил пальцами.

– Это черт знает что… – проворчал участковый, отходя к другому окну.

– Два куска съел, а третий к щам приберег, – продолжал секретарь вдохновенно. – Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать… Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропцем. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленями: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией».

«Борщок из свеклы на хохлацкий манер…». Сразу вспоминается из булгаковского «Мастера и Маргариты»:

«Через пять минут председатель сидел за столом в своей маленькой столовой. Супруга его принесла из кухни аккуратно

нарезанную селедочку, густо посыпанную зеленым луком. Никанор Иванович налил лафитничек, выпил, налил второй, выпил, подхватил на вилку три куска селедки… и в это время позвонили, а Пелагея Антоновна внесла дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, – мозговая кость».

Бедный Никанор Иванович так и не успел отдать должное борщу – он был арестован. «Мессир, вам стоит это приказать!..» – воскликнул Коровьев «очень чистым и звучным голосом», и, выполняя приказ, устроил председателю жилтоварищества дома номер триста два-бис по Садовой товарищу Босому (такова была фамилия Никанора Ивановича) пакость – подвел его под статью о спекуляции валютой. Все-таки напрасно Никанор Иванович связался с Воландом и его компанией. Если хотите всю жизнь питаться вкусно, выбирая блюда по собственному желанию, то старайтесь не иметь никаких дел с подозрительными типами и их окружением.

Распространяться насчет борща нет необходимости – это широко известное блюдо, которое каждый готовит немного на свой лад. Количество вариантов борща неисчислимо, оно приближается к бесконечности… Давайте просто ознакомимся с тем, как советовала варить борщ Елена Молоховец, и сравним ее рецепт со своим собственным.

43. Борщ малороссийский

3 фунта говядины с верхним жиром вымыть в теплой воде, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть, вымыть в холодной воде, разрезать на части, сложить в кастрюлю, налить процеженным бульоном, положить кореньев и кочан капусты, разрезанный на 8 частей;

когда капуста уварится, прибавить, по вкусу, свекольного рассола, или хлебного кваса, или уксуса, соли, варить до готовности. В борщ этот можно прибавить 1 фунт копченой ветчины, которую вымыть в горячей воде, очистить, вскипятить раза два, вынуть, перемыть в холодной воде, нарезать кусочками, положить в борщ и варить вместе. Перед отпуском снять жир, вынуть капусту, положить ее в кастрюльку, сложить туда же 1 фунт отваренной или печеной мелко нашинкованной свеклы, налить процеженным бульоном, вскипятить, влить для цвета сок от натертой сырой свеклы, соли, перца.

Выдать:

2 1/2–3 фунта говядины. (1 фунт ветчины). 1 сельдерей. 1 порей. 2 моркови. Петрушку. (2 луковицы). 2–3 шт. лаврового листа. 10–20 зерен англ. перца. 1 маленький кочан свежей капусты. Свекольного рассола. 1 фунт свеклы. Соли, перца. Зеленой петрушки и укропа.

К этому борщу подаются фрикадельки № 120, которые сварить в борще, или ушки жареные с мясом или грибами № 148, или жареные нарезанные кусочками сосиски, жареная каша из гречневых круп № 127 или 128.

Да, если вдруг у вас нет собственного рецепта приготовления борща, то смело берите за основу рецепт Елены Ивановны – не прогадаете! А со временем внесете в него что-нибудь от себя!

А как вам такой борщ – с вином? Это, надо сказать, в наши дни редкость. Спасибо Елене Ивановне, включившей рецепт «**Борща из печеной свеклы с вином»** в свою книгу, благодаря чему он и дошел до наших дней.

47. Борщ из печеной свеклы с вином

Сварить бульон, как обыкновенно, из 2–3 фунтов говядины и 1 1/2 фунта свежей молодой свинины от ребер, с кореньями и пряностями, процедить.

Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить в суповую чашку, выжать сок из лимона, влить французского белого вина или сотерна, положить мелко нарезанную сваренную свинину, укропу, развести горячим процеженным бульоном, подавать.

Выдать:

2–3 фунта говядины. 1 1/2 фунта свинины. 1 фунт свеклы. (2 луковицы). 1 петрушку. 1 сельдерей. 2–3 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. 1 порей. 1/2 лимона. 1–1 1/2 ст. французского вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.

Сотерн – изысканное и весьма недешевое вино. Оно представляет собой очень сладкое, можно сказать – концентрированное, тягучее вино, приготовленное из подвяленного на корню, практически ставшего изюмом, винограда из области Сотерн в Бордо. Сотерн – вино десертное, которое не подают в качестве столового вина, а пьют самостоятельно или в качестве десерта, или же вместе с десертом. Можно запивать сотерном фуа-гра или сыр рокфор. Самым известным из сотернов является Шато-д'Икем.

«– Да, великолепная вещь… – вздохнул председатель, отрывая глаза от бумаги, но тотчас же спохватился и простонал: – Побойтесь вы бога! Этак я до вечера не напишу особого мнения! Четвертый лист порчу!

– Не буду, не буду! Виноват-с! – извинился секретарь и продолжал шепотом: – Как только скушали борщок или суп, сейчас же велите подавать рыбное, благодетель. Из рыб безгласных самая лучшая – жареный карась в сметане; только, чтобы он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки.

– Хорошо также стерлядку кольчиком, – сказал почетный мировой, закрывая глаза, но тотчас же, неожиданно для всех, он рванулся с места, сделал зверское лицо и заревел в сторону председателя: – Петр Николаич, скоро ли вы? Не могу я больше ждать! Не могу!

– Дайте мне кончить!

– Ну, так я сам поеду! Черт с вами!

Толстяк махнул рукой, схватил шляпу и, не простившись, выбежал из комнаты».

Караси в сметане, а точнее – караси, жаренные в сметане с луком, это известное чуть ли не с IX века классическое русское национальное рыбное блюдо. Для его приготовления нам понадобятся*: свежепойманные караси (не меньше дюжины), 1 стакан муки, треть стакана растительного масла, 1–2 луковицы, 2 стакана сметаны, черный молотый перец, соль.*

Карасей почистить, выпотрошить, удалить жабры. Затем карасей как следует промыть и обвалять в муке, смешанной с солью и перцем, после чего обжарить на предварительно разогретой сковороде (если положить карасей на холодную сковороду, то в процессе жарки они намертво прилипнут к ней!) в изрядном количестве растительного масла до образования румяной корочки.

В том же масле после карасей можно поджарить до золотистого цвета нарезанный кольцами лук.

Обжаренных карасей выложить в форму для запекания (сотейник или глубокую, желательно – чугунную сковородку), обложить кольцами жареного лука, залить сметаной и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Запекать около четверти часа.

Можете ли вы поверить в то, что с жареными карасями варят… борщ?

Да, именно так – **Борщ с жареными карасями**!

Не верите?

Вот вам доказательство, то есть рецепт.

Ингредиенты:

6 карасей, 1 морковь, половину небольшого кочана капусты, 1 корень петрушки, 2 средние свеклы, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2–3 шт. лаврового листа, 10 горошин черного перца, 2 ст. ложки муки, треть стакана растительного масла, 1 ст. ложка 3 %-ного натурального уксуса, понемногу свежей зелени петрушки и укропа, соль, треть стакана сметаны.

Карасей почистить, выпотрошить, промыть, обвалять в муке и пожарить до готовности на предварительно разогретой сковороде в изрядном количестве растительного масла.

Начать варить бульон из нашинкованных и обжаренных в растительном масле моркови, свеклы, корня петрушки, корня

сельдерея и луковиц с добавлением при варке 2–3 лавровых листочков, 10 горошин черного перца и соли. Варить под крышкой на среднем огне. Через полчаса кипения добавить полкочана нашинкованной капусты и варить до готовности. В конце (минут за десять до окончания варки) заправить борщ 1 столовой ложкой муки, обжаренной в 1 столовой ложке растительного масла, влить уксус и положить жареных карасей.

К борщу подавать по отдельности сметану и мелко нарубленную зелень.

Думаете это все? Ну, что вы – там еще много о еде написано:

«Секретарь вздохнул и, нагнувшись к уху товарища прокурора, продолжал вполголоса:

– Хорош также судак или карпий с подливкой из помидоров и грибков. Но рыбой не насытишься, Степан Францыч; это еда несущественная, главное в обеде не рыба, не соусы, а жаркое. Вы какую птицу больше обожаете?

Товарищ прокурора сделал кислое лицо и сказал со вздохом:

– К несчастью, я не могу вам сочувствовать: у меня катар желудка.

– Полноте, сударь! Катар желудка доктора выдумали! Больше от вольнодумства да от гордости бывает эта болезнь. Вы не обращайте внимания. Положим, вам кушать не хочется или тошно, а вы не обращайте внимания и кушайте себе. Ежели, положим, подадут к жаркому парочку дупелей, да ежели прибавить к этому куропаточку или парочку перепелочек жирненьких, то тут про всякий катар забудете, честное благородное слово. А жареная индейка? Белая, жирная, сочная этакая, знаете ли, вроде нимфы…

– Да, вероятно, это вкусно, – сказал прокурор, грустно улыбаясь. – Индейку, пожалуй, я ел бы».

Куропатки в то время большей частью подавались не просто жареными, а фаршированными. Их жарили до полуготовности в сливочном масле, а затем начиняли фаршем из мелко нарубленных лука и сырой телятины, вымоченного в молоке хлебного мякиша и яичных желтков, с добавлением соли, молотого черного перца и мускатного ореха. Начинку смешивали, толкли в ступке и протирали сквозь сито. В наше время куда проще дважды прогнать все упомянутые ингредиенты начинки через мясорубку. Начинив куропаток и зашив их хлопчатобумажной нитью, их выкладывают на смазанный жиром противень, выливают на него полстакана воды и ставят в

разогретую до 180–200 градусов духовку, где жарят до полной готовности.

Перед подачей удаляют нитки и спрыскивают куропаток лимонным соком.

Ингредиенты:

На трех куропаток следует взять: 1 луковицу, около 200 г телятины, мякиш от четверти батона белого хлеба, 1 стакан молока, 2–3 яйца, по щепотке молотого черного перца и мускатного ореха, соль.

«– Господи, а утка? Если взять молодую утку, которая только что в первые морозы ледку хватила, да изжарить ее на противне вместе с картошкой, да чтоб картошка была мелко нарезана, да подрумянилась бы, да чтоб утиным жиром пропиталась, да чтоб…

Философ Милкин сделал зверское лицо и, по-видимому, хотел что-то сказать, но вдруг причмокнул губами, вероятно, вообразив жареную утку, и, не сказав ни слова, влекомый неведомою силой, схватил шляпу и выбежал вон.

– Да, пожалуй, я поел бы и утки… – вздохнул товарищ прокурора.

Председатель встал, прошелся и опять сел».

«На жаркое гусей и уток надо выбирать жирных, а на суп, соус – менее жирных», – советовала Елена Молоховец.

«– После жаркого человек становится сыт и впадает в сладостное затмение, – продолжал секретарь. – В это время и телу хорошо и на душе умилительно. Для услаждения можете выкушать рюмочки три запеканочки.

Председатель крякнул и перечеркнул лист.

– Я шестой лист порчу, – сказал он сердито. – Это бессовестно!

– Пишите, пишите, благодетель! – зашептал секретарь. – Я не буду! Я потихоньку. Я вам по совести, Степан Францыч, – продолжал он едва слышным шепотом, – домашняя самоделковая запеканочка лучше всякого шампанского. После первой же рюмки всю вашу душу охватывает обоняние, этакий мираж, и кажется вам, что вы не в кресле у себя дома, а где-нибудь в Австралии, на каком-нибудь мягчайшем страусе…».

Запеканка, о которой шла речь, – это, как сразу становится ясно из слов секретаря: «…запеканочка лучше всякого шампанского. После первой же рюмки всю вашу душу охватывает обоняние…», не блюдо из творога, или же, к примеру, кабачков, а какой-то алкогольный напиток.

Так оно и есть. «Запеканка ж. южн. водка с медом, настоенная на пряностях в печи, в замазанной наглухо посуде», – говорится в «Толковом словаре живого великорусского языка» Владимира Даля.

В сборнике «Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник, и погребщик», изданном в Санкт-Петербурге в 1792 году, можно найти рецепт запеканки. Владимир Даль прав – запеканка и впрямь имеет южное происхождение, здесь она именуется «малороссийской», то есть украинской водкой:

«Водка Малороссийская запеканка.

Водку простую сперва передвоить с лимонною коркою, и налить оной в бутыль четыре штофа; потом взять двенадцать золотников корицы, четыре золотника гвоздики, пять золотников бадьяну, пять золотников кардамону, один золотник мушкатнаго цвету и два мушкатных орешка; все сие истолочь и положить в ту же бутыль, которую обмазать тестом толщиною в три пальца, и ставить в вольной дух в печь на четыре ночи; по утрам же вынимать и болтать; после четырех суток слить и подсластить сыропом; полагая сахару на штоф по фунту.

Или: Возьми три золотника корицы, пять золотников гвоздики, один золотник кардамону, столько же перцу;

по три золотника инбирю, померанцовой очищенной корки, бадьяну, анису, кишнецу, цитвару, мастики, фиалковаго корня; по одному золотнику роснаго ладану и тмину; три золотника розмарину, один золотник дикаго перцу, три золотника мушкатнаго цвета, один золотник горчицы, один золотник укропнаго семя, шесть золотников стираксы, да всякаго хлеба по двенадцати зерен. Весь сей набор положить в большую бутыль, и взлить на оной ведро анисной водки; потом обмазать и облепить всю бутыль вокруг хлебным тестом толсто, и закупорить крепко; только чтобы бутыль была не полна; поставить в печь после того как вынутся хлебы; и сие продолжать двенадцать дней с ряду. При том осматривать всякой раз, не будет ли на тесте трещин, и замазывать оныя буде они окажутся. По прошествии двенадцати дней оную водку слить и сохранять для употребления».

Существуют и более простые рецепты запеканки. Вот один из них, упрощенный и максимально адаптированный к нашим условиям. В керамический огнеупорный горшок насыпьте слив или вишен, закройте горловину горшка бумагой для запекания, обвязав ее хлопчатобумажной ниткой или обычным шпагатом. Бумагу проколите в нескольких местах иглой или вилкой, чтобы дать выход пару, образующемуся при готовке, после чего поставьте горшок в разогретую до 100 градусов духовку и томите в ней до тех пор, пока сливы не приобретут бурой окраски, а ягоды вишни не станут настолько мягкими, что будут легко отделяться от косточки. После этого ягоды откинуть на дуршлаг и дать стечь с них соку. Соку дать остыть и поставить его в холодильник. Не вздумайте заодно протереть ягоды! Их следует пересыпать в бутыль или банку, засыпать сахарным песком и поставить на солнце, чтобы через сутки слить с них порцию уже не сока, а сиропа. Эту процедуру повторяют два-три раза, после чего соединяют и перемешивают 2–3 раза. Слитый сок и сироп соединить, перемешать, поставить на умеренный огонь и, помешивая, довести до кипения. Закипевшую смесь сразу же снять с огня, охладить и смешать с водкой. Пропорцию выбирайте на свое усмотрение.

Заканчивается рассказ «Сирена» так:

«– Ах, да поедемте, Петр Николаич! – сказал прокурор, нетерпеливо дрыгнув ногой.

– Да-с, – продолжал секретарь. – Во время запеканки хорошо сигарку выкурить и кольца пускать, и в это время в голову приходят такие мечтательные мысли, будто вы генералиссимус или женаты на первейшей красавице в мире, и будто эта красавица плавает целый день перед вашими окнами в этаком бассейне с золотыми рыбками. Она плавает, а вы ей: «Душенька, иди поцелуй меня!»

– Петр Николаич! – простонал товарищ прокурора.

– Да-с, – продолжал секретарь. – Покуривши, подбирайте полы халата и айда к постельке! Этак ложитесь на спинку, животиком вверх, и берите газетку в руки. Когда глаза слипаются и во всем теле дремота стоит, приятно читать про политику: там, глядишь, Австрия сплоховала, там Франция кому-нибудь не потрафила, там папа римский наперекор пошел – читаешь, оно и приятно.

Председатель вскочил, швырнул в сторону перо и обеими руками ухватился за шляпу. Товарищ прокурора, забывший о своем катаре и млевший от нетерпения, тоже вскочил.

– Едемте! – крикнул он.

– Петр Николаич, а как же особое мнение? – испугался секретарь. – Когда же вы его, благодетель, напишете? Ведь вам в шесть часов в город ехать!

Председатель махнул рукой и бросился к двери. Товарищ прокурора тоже махнул рукой и, подхватив свой портфель, исчез вместе с председателем. Секретарь вздохнул, укоризненно поглядел им вслед и стал убирать бумаги».

Ну как? Впечатлило? Хочется перечитать заново? Или же сразу приступать к готовке?

Ах, вот как – начать готовить и одновременно перечитывать. Нет уж, дорогие читатели, так дело не пойдет! Пожалуйста, определитесь, чего вам хочется больше – читать или готовить? А то зачитаетесь – и забудете снять кастрюлю с плиты или вытащить противень из духовки. Тут и до беды недалеко. Как говорится: чтению время, готовке – час.

На прощанье с чеховским наследием давайте вспомним один совет, данный Антоном Павловичем своим читателям: «Ежели, положим, вы едете с охоты домой и желаете с аппетитом пообедать, то никогда не нужно думать об умном; умное да ученое только аппетит отшибает. Сами изволите знать, философы и ученые насчет еды самые последние люди и хуже их, извините, не едят даже свиньи».

Так-то вот. В каждой шутке, как известно, хоть немножечко правды всегда найдется.

Глава седьмая
Нельмовые пупы жирнущие, порционные судачки а натюрель, консервированные крабы и неприличные профитроли, или Нюансы отечественной кулинарии XX века…

Начинался XX век, последний век второго тысячелетия, спокойно и мирно, не обещая, на первый взгляд, никаких потрясений. Но вдруг закружило-завертело и…

Историю XX века хотя бы в самых общих чертах знают все, поэтому нет нужды останавливаться на ней подробно. Тем более, что книга у нас не историческая, а литературно-кулинарная или кулинарно-литературная. Кому как больше нравится.

Хочется отметить одно – события октября 1917 года изменили не только общественный строй в стране, совсем недавно называвшейся Российской империей. Изменение строя означало изменение уклада, радикальный переворот во всех сферах, сотрясение всех устоев и… Короче говоря – все стало другим. Кто был ничем, тот стал всем, а от русской кухни прежнего времени остались одни лишь воспоминания.

Почему – одни лишь воспоминания?

Да потому что все революции, даря людям свободу, равенство и братство, одновременно норовят отобрать у них еду. Голод – вечный спутник революций. Люди воюют, митингуют, строят баррикады. Никто не работает, не сеет, не жнет, не молотит, не откармливает и не коптит… Откуда при таком раскладе возьмется еда? Манна небесная, знаете ли, каждый день сверху не падает.

Не стало многих продуктов, начались перебои с дровами, наступил голод, потом ситуация немного улучшилась, но всего лишь чуть-чуть. Люди снова начали есть досыта и считали это за счастье. Так оно, впрочем, и есть.

Лишь в воспоминаниях оживало былое великолепие.

Писатель Вячеслав Шишков успел застать благословенные времена – он родился в 1873 году в обеспеченной купеческой семье. Еще до 1917 года начал потихоньку баловаться пером, а в 1918 году засел за главный труд своей жизни – роман «Угрюм-

река».

Хороший, надо сказать, роман – интересный, яркий, динамичный. По нему и фильм неплохой сняли. И вот вам отрывочек из «Угрюм-реки», описывающий праздничное купеческое застолье – справляли именины:

«Угощал хозяин всякими закусками: край богатый, сытный, и денег у купца невпроворот. Нельмовые пупы жирнущие, вяленое, отжатое в сливках, мясо, оленьи языки, сохатиные разварные губы, а потом всякие кандибоберы заморские и русские, всякие вина – английских, американских, японских погребов.

Гости осмелели, прожорливо накинулись на яства, – говорить тут некогда, – громко, вкусно чавкали, наскоро глотали, снова тыкали вилками в самые жирные куски, и некоторых от объедения уже бросило в необоримый сон.

Но это только присказка…

За столом шумно, весело. Поначалу как будто гости призадумались, налимью уху кушали с осторожностью, пытая натуру: слава Богу, в животах полное благополучие, для именинного пирога места хватит. А вот некоторые в расчетах зело ошиблись, и после пятого блюда, а именно – гуся с кашей, отец Ипат, за ним староста и с превеликим смущением сам господин пристав куда-то поспешно скрылись, якобы за платком в шинель или за папиросами, но вскоре пожаловали вновь, красные, утирая заплаканные глаза и приводя в порядок бороды».

Аж дух захватывает! Какое изобилие! Даже нельмовые пупы на столе есть!

– Погодите-ка! – скажет вдумчивый читатель. – Какие, с позволения сказать, пупы могут быть у рыбы? Она же из икринки рождается? Присочинил малость писатель Шишков…

Нет, не присочинил. Шишков описывал жизнь такой, какой она и была. «Нельмовые пупы» – это то же, что и нельмовая теша, то есть вяленая или копченая брюшная часть нельмы. Вспомните монастырский обед, описанный Мельниковым-Печерским, где упоминалась «белужья тешка с квасом и капустой».

И вот еще уточнение. Кандибобер – это не каким-то образом приготовленный бобер. Бобров на Руси не ели, как-то не сложилось. Слово «кандибобер» означало нечто шикарное, форсистое, фасонистое, короче говоря – черт знает что, но непременно вычурное, роскошное.

Отжатое в сливках мясо – это мясо, которое для придания ему большей мягкости вначале несколько часов вымачивают в сливках, а затем тоже на несколько часов кладут под гнет, удаляя

излишек жидкости.

Застолье, описанное Шишковым, было застольем сибирским, так сказать – с таежным акцентом. Оттого-то помимо «нельмовых пупов жирнущих» да «вяленого, отжатого в сливках, мяса» на столе присутствовали оленьи языки и «сохатиные разварные губы».

Олений язык испокон веков считался на Руси деликатесом. В отличие от жесткого оленьего мяса, язык оленя весьма нежный, по мягкости напоминающий язык говяжий, но обладающий специфическим вкусом и запахом, присущими оленине вообще.

Олений язык варят. При приготовлении блюд из оленьего языка непременно предварительно вымочите его в течение нескольких часов в холодной воде (можно добавить в воду немного уксуса). Тогда при варке языка бульон окажется гораздо светлее, и в нем не будут плавать хлопья.

Самое распространенное блюдо, приготовляемое **из оленьего языка,** – это заливное. Олений язык чистят, моют, вымачивают, кладут в кипящую воду (воды должно быть немного) с добавлением кореньев – репчатого лука, моркови, корней петрушки и сельдерея, а также специй – черного перца горошком, лаврового листа, и варят под крышкой на слабом огне не менее трех часов. Затем язык извлекают, тут же погружают в холодную (лучше – с добавлением льда) воду и прямо в воде, не теряя времени, очищают от кожи. Готовый язык нарезается на кусочки и заливается бульоном с добавлением желатина (в процеженный бульон добавляется набухший в теплой воде желатин, размешивается и доводится до кипения, но не в коем случае не кипятится), причем многие повара предпочитают брать не бульон, оставшийся от варки оленины, а более светлый и прозрачный говяжий бульон.

Ингредиенты:

1 олений язык, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин черного перца, 1 луковица, 1 морковь, по половине корней петрушки и сельдерея, 2 ст. ложки желатина, 1,5–2 стакана мясного бульона, соль по вкусу.

Вкус оленины прекрасно оттеняют дикие северные ягоды, такие как клюква или морошка.

Считается, что приготовление **Жареной губы лося** доступно только опытным поварам. В чем тут сложность? В чем секрет?

Секрета никакого нет – требуются опыт и чутье. Главное – не переварить это блюдо, чтобы оно не получилось очень мягким. С другой стороны, не доварите – не разжуете.

Прежде всего губы следует тщательно очистить – опалить, поскрести и промыть. Затем губы, не разрезая, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют кореньев, парочку лавровых листиков, несколько горошин черного перца, солят и варят под крышкой 2–2,5 часа на среднем огне.

Готовым губам дают немного остыть, после чего нарезают ломтиками, выкладывают на предварительно разогретую сковороду и обжаривают в сливочном масле до образования румяной корочки.

Подаются лосиные губы с дикими ягодами, например с брусникой.

Ингредиенты:

губы лося – большая верхняя и маленькая нижняя, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 головка лука, 1 морковь, по 1

корню петрушки и сельдерея, соль по вкусу.

Можно не обжаривать лосиные губы, а подать их вареными. В отличие от жареных, которые едят в горячем виде, вареные губы лося можно есть и в холодном. Особенно хорошо это блюдо – холодные вареные губы лося – с горчицей или хреном.

Пятым блюдом на купеческих именинах подавался гусь с кашей. Несомненно это был **Жареный гусь, фаршированный кашей.**

Вот как он готовился. Гуся ощипывали, потрошили, промывали, отрубали голову с лапками и осторожно вынимали хребтовую кость, после чего натирали смесью соли, перца и тмина. Кости, лапки и голову клали в холодную воду с добавлением сушеных грибов, кореньев – лука, моркови, корней петрушки и сельдерея, нескольких горошин черного перца, парочки штук лаврового листа и соли и ставили вариться на среднем огне.

Готовый бульон процеживали через салфетку, солили, из всех ингредиентов оставляли грибы, которые мелко рубили, возвращали в бульон, доводили его до кипения и всыпали перебранную, промытую и прокаленную на сковороде гречку. Готовую кашу смешивали с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, добавляли в нее сливочного масла по вкусу много или мало, и начиняли гуся.

Готового – начиненного и зашитого гуся выкладывали на смазанный жиром противень, ставили в горячую печь (разогретую до 200 градусов духовку) и запекали до готовности, время от времени поливая гуся его собственным жиром, стекающим на противень.

Готового гуся «освободите» от ниток, выложите на блюдо, обложите солеными огурцами, мочеными яблочками и прочей подобной вкуснятиной, после чего сразу же несите на стол.

Приятного аппетита!

А ведь попадались в начале XX века люди, которым не нравились обеды «из двух блюд с вечным киселем на сладкое». Хотелось этим, с позволения сказать, гурманам простой яичницы, жареного на вертеле мяса и вина! Можно представить, с каким вдохновением вспоминали они в 1919 году этот самый вечный кисель, обсасывая за ужином хвост «ржавой» селедки, съеденной пополам за завтраком и обедом.

Вы не верите, что кому-то мог не нравиться «обед из двух

блюд с вечным киселем на сладкое»? Прочтите рассказ Аркадия Аверченко «Страшный человек». В частности вот это:

«Химиков благополучно добирался домой, с отвращением съедал обед из двух блюд с вечным киселем на сладкое. Из-за обеда у него с хозяйкой шла вечная, упорная борьба.

– Я не хочу вашего супа с битком, – говорил он обиженно. – Разве нельзя когда-нибудь дать мне простую яичницу, кусок жаренного на вертеле мяса и добрый глоток вина?

О жаренном на вертеле мясе и яичнице он мечтал давно, но бестолковая хозяйка не понимала его идеалов, оправдываясь непитательностью такого меню.

Он хотел сделать так. Съесть, надвинув на глаза шляпу, мясо, запить добрым глотком вина, закутаться в плащ и лечь на ковер у кровати, чтобы выспаться перед вечерними приключениями.

Но, раз не было жаренного на вертеле мяса и прочего, эффектный отдых в плаще на полу не имел смысла, и помощник счетовода отправлялся на вечерние приключения без этого».

Изначально битками на Руси называли отбивные котлеты круглой формы из бараньей, свиной или телячьей вырезки. Котлеты с косточкой назывались отбивными. В европейской кухне битки в старорусском понимании этого слова носят название «медальоны». В XIX веке битками постепенно стали называть небольшие рубленые котлеты круглой формы.

Битки готовились по всякому. По-русски, по-казацки, по-купечески, были битки замоскворецкие, а были и на охотничий манер. «Битки отличаются от котлет круглой формой, – писал Вильям Похлебкин, – а также тем, что их делают жирнее. (Считается, что битки «доизобрели» на юге России, в Ростове-на-Дону, и в пограничных с Россией областях Украины.) Поэтому на 400 г мяса в них кладется до 200 г свиного жира. Кроме того, чтобы сделать битки не чисто украинским, а русским блюдом, их жарение ведут в первые 2–3 минуты на растительном масле, а

затем, после образования корочки, тушат минут 15–17 в сметанно-мучном соусе. Так битки приобретают южнорусский колорит».

Для «русского» варианта битков надо было взять говядину и говяжий жир в соотношении 3 к 1, или 4 к 1, добавить мякиш размоченного в молоке или воде черного хлеба, взятого в объеме вчетверо меньшем, чем мяса, одну очищенную от костей селедку, соли и перца по вкусу, пропустить все дважды через мясорубку, сформовать круглые, чуть сплюснутые битки и обжарить в сотейнике на среднем огне со сливочным маслом и мелко накрошенной луковицей. Далее битки тушились в соусе, полученном от оставшегося после жарения битков сока, прокипяченного со стаканом сметаны и 1 столовой ложкой муки, поджаренной в 1 столовой ложке сливочного масла.

Подавались битки горячими, с отварным картофелем, кислой капустой, рисом. Можно подавать их и с макаронами.

395. Жареные битки из телятины с соусом

Телятину изрубить очень мелко с почечным салом, 1 французским белым хлебом, намоченном в молоке и выжатом, положить соли, английского перца, мускатного ореха, 1–2 яйца, сделать довольно большие плоские шарики, обваливая их в яйце и сухарях, положить на сковороду на раскаленное масло, поджарить. Морковь или репу сварить в воде с солью, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить в кастрюлю, посыпать мукой, положить сливочного масла, 1 стакан сливок, зеленой петрушки и укропа, вскипятить, подать с битками.

Выдать:

2 1/2 фунта телятины. 1/4 фунта почечного сала. 1 французский белый хлеб. Соли, английского перца,

мускатного ореха. 1–2 яйца. 2 ложки масла. Моркови или репы фунта 2. 1/2 ложки муки. 1/2 ложки сливочного масла. 1 стакан сливок. Зеленой петрушки, укропа, соли.

Вы еще не забыли, как славно обедал Владимир Гиляровский, как щедр и обилен был монастырский пир, как сладкоречивая сирена в лице секретаря соблазняла слушателей разными вкусными кушаньями? Прошло совсем немного времени, и в Советской России картофельный суп да жареная баранина с картошкой стали «небывалыми вещами», то есть – роскошнейшим обедом. Об этом недвусмысленно писал Борис Пастернак в «Докторе Живаго»: «На обед, изготовленный впрок на три дня из свеженачатых запасов, Лариса Федоровна подала вещи небывалые, картофельный суп и жареную баранину с картошкой. Разлакомившаяся Катенька не могла накушаться, заливалась смехом и шалила, а потом, наевшись и разомлев от тепла, укрылась маминым пледом и сладко уснула на диване».

Представляете себе ребенка из приличной семьи второй половины XIX века, «разлакомившегося» картофельным супом?

Для полноты впечатлений сварите **Суп-пюре из картофеля**, это, конечно, не лакомство, но простой в приготовлении, а также довольно вкусный и полезный супчик.

Ингредиенты:

1 морковь. 1 корень петрушки. 1 корень сельдерея, 1 луковица. 10–12 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2 ст. ложки сливочного масла, десяток средних картофелин, 1 стакан сметаны, немного молотого имбиря, тоненький пучок свежей зелени петрушки, соль.

Первым делом надо сварить бульон из кореньев на 2–2,5 литрах воды, после чего процедить его, разварить в нем очищенный и нарезанный кусками картофель. Готовый картофель извлечь, размять со сливочным маслом, вернуть в бульон, влить туда же сметаны, довести, помешивая, до кипения, продолжая помешивание, дать покипеть минуту-другую, добавить имбиря и соли, после чего снять с огня и заправить прямо в кастрюле мелко нарубленной зеленью петрушки.

Весьма вероятно, что Лариса Федоровна вынуждена была обойтись как без сметаны и кореньев, так и без имбиря со свежей зеленью петрушки. Разварила попросту картошку в кипящей воде, добавила (при наличии) соли, размешала и все.

С приходом НЭПа, или Новой экономической политики, временно допущенной большевиками для того, чтобы покончить с голодом и разрухой, ситуация в стране понемногу стала выправляться. Кое-кто из граждан получил возможность питаться почти как в старые добрые времена.

Вот как обедал один из героев романа Ильи Ильфа и Евгения Петрова «Двенадцать стульев», действие которого происходило как раз в годы НЭПа. Помните Александра Яковлевича и характеристику, данную ему авторами: «Завхоз 2-го дома Старсобеса был застенчивый ворюга. Все существо его протестовало против краж, но не красть он не мог. Он крал, и ему было стыдно. Крал он постоянно, постоянно стыдился, и поэтому его хорошо бритые щечки всегда горели румянцем смущения, стыдливости, застенчивости и конфуза».

Имея «приработок», Александр Яковлевич мог позволить себе питаться прилично и со вкусом:

«Застенчивый Александр Яковлевич тут же, без промедления, пригласил пожарного инспектора отобедать чем бог послал.

В этот день бог послал Александру Яковлевичу на обед бутылку зубровки, домашние грибки, форшмак из селедки, украинский борщ с мясом 1-го сорта, курицу с рисом и компот из сушеных яблок».

Форшмак… Легендарное еврейское блюдо. Сколько еврейских семейств живет на белом свете, столько же существует и рецептов форшмака. Как еще до сих пор не издана «Энциклопедия форшмака», и почему не написано о этом блюде с полдюжины толстых монографий?

Вы думаете, дорогие читатели, что автор сейчас будет учить

вас делать форшмак? Побойтесь бога! Автор предусмотрительно предоставит это почетное право Елене Молоховец и Вильяму Похлебкину, а сам в это время пойдет доедать форшмак, оставшийся со вчерашнего вечера. Форшмак, приготовленный по секретному рецепту тети Сони из Бердичева. Рецепт настолько секретный, что его ни в коем случае нельзя записывать – только заучивать наизусть. Впрочем, автор постарается в ближайшие же дни созвониться с тетей Соней и попросить ее дать разрешение на публикацию заветного рецепта. Если (дай-то Бог!) тетя Соня будет в добром здравии и хорошем расположении духа, то она может пойти навстречу и тогда этот чудесный рецепт будет включен в следующее издание.

Форшмак, вне всяких сомнений, был знаком и Александру Пушкину, ведь уже упоминавшийся в этой книге пушкинский современник Владимир Филимонов (Пушкин и Филимонов были знакомы) так воспевал свои любимые закуски:

Тут кюммель гданьский разнесли,
За ним, с тверскими калачами,
Икру зернистую, угрей,
Балык и семгу с колбасами.
Вот устрицы чужих морей,
Форшмак из килек и сельдей,
Подарок кухни нам немецкой,
Фондю швейцарский, сюльта шведский,
Англо-британский welch-rabbit,
Анчоус в соусе голландском,
Салакушка в рагу испанском,
Минога с луком a l'abbe
И Кольский лабардан отварной.

Кюммель – это польская тминная водка, «сюльт» по-шведски означает «холодец», «welch-rabbit» в переводе с английского – «крольчатина по-уэльски», минога с луком a l'abbe означает – минога с луком по-аббатски, лабардан есть не что иное, как норвежская треска.

Но не будем отвлекаться на кюммели и лабарданов, не о них сейчас ведется речь. Давайте пойдем в обратном хронологии порядке и вначале послушаем Вильяма Похлебкина:

«Форшмак

Форшмак – значит «закуска», «еда перед едой», «предвкушение». В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя первоначально оно было заимствовано из восточнопрусской кухни, где так называлось блюдо из жареной сельди, также подаваемое на закуску. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из молотой сельди.

И по композиции и по технологии приготовления форшмак – типичное блюдо еврейской кухни, употребляемое в ней, кстати, не только как закуска, но и как основное блюдо на завтрак, обычно с отварным картофелем.

2 сельди, 0,5 батона белого хлеба, очищенного от корки, 3 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, лучше оливкового, 1 крупное антоновское яблоко, 2 луковицы, 1 луковица с зеленым пером, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 зерна душистого перца, 2 ст. ложки слабого раствора (3 %-го) винного уксуса, 1–2 ч. ложки горчичного порошка или 0,5 ст. ложки готовой горчицы.

Сельдь разделать, мякоть вымочить в кипяченой воде или чае с молоком, пропустить через мясорубку, добавить лук, размоченный белый хлеб, яблоко и вновь пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков, желтки перетереть с уксусом, белки мелко посечь, соединить с селедочной массой, добавить пряности, остальной уксус, горчицу. Желтки заправить сахаром, перцем, растительным маслом и обмазать этой смесью сформованный в виде прямоугольника или овала форшмак. Посыпать зеленым луком».

А теперь предоставим слово Елене Молоховец. Три вида форшмака, три способа его приготовления, три «манера».

568. Форшмак

Изрубить 1 1/2 фунта жареной телятины или дичи,

или разварной говядины, 2–3 вымоченные и очищенные селедки, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, все это изрубить как можно мельче, положить простого и английского перца по 3 или по 5 зерен, мускатного ореха, 1 небольшую луковицу, мелко изрубленную и в масле поджаренную, 1/2 стакана сметаны или сливок, 2–4 яйца, 1 ложку масла, смешать все вместе, положить в кастрюльку, намазанную маслом и осыпанную сухарями, вставить в печь на 1/2 часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

Жаркого. 2–3 селедки. Или 10–12 сардинок. 1/2 французской булки. 1 луковицу. Простого и английского перца по 3 или 5 зерен. 2 яйца. 1/2 стакана сметаны или сливок. 2 сухаря. 2 ложки масла.

В этот форшмак можно положить вместо 1/2 стакана сметаны – 2 стакана, в таком случае подавать в жестяной или серебряной кастрюльке.

569. Форшмак другим манером

3 шотландские селедки вымочить в воде или лучше в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить. Положить мелко изрубленную луковицу, поджаренную в ложке масла, 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1/2 французской булки намоченной и выжатой, 1 на терке натертое сырое яблоко, сваренного и растертого картофеля 1 полный стакан, простого и английского перца, мускатного ореха, сложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, и в печь на 3/4 часа.

Подавать в жестяной или серебряной кастрюльке.

Выдать:

3 шотландских селедки. 1/2 французской булки. 1/2 стакана сметаны. 11/2 ложки масла. 3–4 зерна простого. 3–4 зерна английского перца. 1 большое яблоко. 1 луковицу. 6–8 штук картофеля. Мускатного ореха. 2 яйца.

571. Форшмак третьим манером

2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить, 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стакана тертой булки или сухарей, 2 стакана сливок или цельного молока, английского перца зерен 5–6, мускатного ореха, вскипятить все вместе; подавать в небольшом салатнике.

А вот вам универсальный советский (советская власть вообще любила все универсальное) рецепт из «Книги о вкусной и здоровой пище» издания 1952 года:

«Форшмак

Вареную или жареную говядину, телятину или баранину и сельдь, предварительно вымоченную, очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с частой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель, смешав его с поджаренным на масле луком. Все это сложить в посуду, тщательно перемешать, добавить 2 ст. ложки муки, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить всю массу через мясорубку. После этого добавить сырые яичные желтки, соль, перец по вкусу и перемешать; прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно все перемешать, переложить на подмасленную сковороду, обровнять поверхность, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу в течение 30–40 минут.

Как только форшмак будет отставать от стенок сковороды, его можно считать готовым. Форшмак выложить на блюдо, сверху полить небольшим количеством сметанного соуса с томатом. Тот же соус подать отдельно в соуснике.

На 250 г вареного или жареного мяса (говядины, телятины, баранины, птицы) – $^1/_2$ сельди, 2 ст. ложки муки, 2–3 шт. вареного картофеля, 2–3 ст. ложки густой сметаны, 2–3 яйца, 1 ст. ложку натертого сыра.

Кстати, если от каждого рецепта взять понемногу и свести все взятое воедино, то как раз получится тот самый заветный рецепт тети Сони из Бердичева. Попробуйте составить, так сказать – сконструировать, свой собственный рецепт форшмака. Быть может, именно благодаря этому рецепту, далекие потомки будут помнить ваше имя. Ну и, согласитесь, что к нескольким миллионам рецептов форшмака неплохо было бы добавить еще один. А вдруг он окажется самым-самым лучшим?!

Пойдем дальше – приготовим **Курицу с рисом**.

Можно, конечно, сварить без затей в одной кастрюле курицу,

в другой – рис и выложить их на одно блюдо. Но так ведь неинтересно. Давайте поступим немного иначе.

Ну, подготовка курицы стандартна – ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть. Можно купить и уже готовую для жарки-варки курицу.

Выложим дно кастрюли, в которой будем готовить нашу курицу тоненькими ломтиками шпика, добавим крупно нарезанных кореньев и пряностей, сверху на курицу тоже положим несколько тоненьких ломтиков шпика, посолим и будем не варить, а тушить курицу в небольшом количестве воды, так, чтобы вода едва-едва покрывала курицу.

Когда курица будет готова, переложим ее в другую кастрюлю и закроем крышкой. Бульон процедим и сварим на нем стакан риса. Если бульона мало, то можно развести его кипятком. Примерно с полстакана бульона надо оставить – он пригодится нам позже.

Когда рис сварится, его красиво выкладывают на смазанный жиром противень, создавая нечто вроде круглой белой «поляны», в центр которой выкладывают курицу. «Натюрморт» поливают остатками бульона и на минуту-другую ставят в разогретую до 150–180 градусов духовку, чтобы подогреть, а затем подают на стол.

Но далеко не все советские граждане питались столь роскошно, как Александр Яковлевич. Бедные студенты, молодые люди, только что создавшие семьи и не имевшие хороших заработков, были вынуждены экономить на еде, из рачительности предпочитая традиционным мясным блюдам вегетарианские, стоившие дешевле.

Ресторанная еда тоже была по средствам далеко не всем.

«Лизе было совестно. Она видела, как гордо смотрел официант на ее спутника, и понимала, что он делает что-то не то.

– Я совсем не хочу есть, – сказала она дрогнувшим голосом, – или вот что… Скажите, товарищ, нет ли у вас чего-нибудь вегетарианского?

Официант стал топтаться, как конь.

– Вегетарианского не держим-с. Разве омлет с ветчиной?

– Тогда вот что, – сказал Ипполит Матвеевич, решившись. – Дайте нам сосисок. Вы ведь будете есть сосиски, Елизавета Петровна?

– Буду.

– Так вот. Сосиски. Вот эти, по рублю двадцать пять. И бутылку водки.

– В графинчике будет.

– Тогда большой графин.

Работник нарпита посмотрел на беззащитную Лизу прозрачными глазами.

– Водку чем будете закусывать? Икры *свежей? Семги? Расстегайчиков?*

В Ипполите Матвеевиче продолжал бушевать делопроизводитель загса.

– Не надо, – с неприятной грубостью сказал он. – Почем у вас огурцы соленые? Ну, хорошо, дайте два».

Фабрика плюс кухня равняется… бефстроганов!

В «Золотом теленке», продолжении «Двенадцати стульев», описана фабрика-кухня:

«В большом зале фабрики-кухни, среди кафельных стен, под ленточными мухоморами, свисавшими с потолка, путешественники ели перловый суп и маленькие коричневые биточки. Остап осведомился насчет вина, но получил восторженный ответ, что недавно недалеко от города открыт источник минеральной воды, превосходящей своими вкусовыми данными прославленный нарзан. В доказательство была потребована бутылка новой воды и распита при гробовом молчании».

Фабрика-кухня – детище социализма, порождение советской власти, представляет собой крупное механизированное предприятие общественного питания, получившее распространение в Советском Союзе двадцатых-тридцатых годов XX века.

Трудящиеся Советского Союза, отдававшие все свои силы (и время) строительству светлого будущего, не успевали готовить еду дома. Тем более, что в то время происходило высвобождение женщины из «пут» домашнего хозяйства, каковые путы заменялись оковами социалистического производства.

Семейные ценности, характерные для традиционного жизненного уклада жизни, канули в небытие. Была объявлена война не только дворцам, но и «примусам», «домашним обедам» и «закопченным мещанским кухням». Этим закопченным кухням противопоставлялись просторные, чистые, светлые залы общественных столовых. Качество домашней и столовской еды не сравнивалось. Если кто-то и пытался это сделать, то быстро получал «по ушам» за мелкобуржуазные настроения и становился (хотя бы внешне) горячим приверженцем столовых.

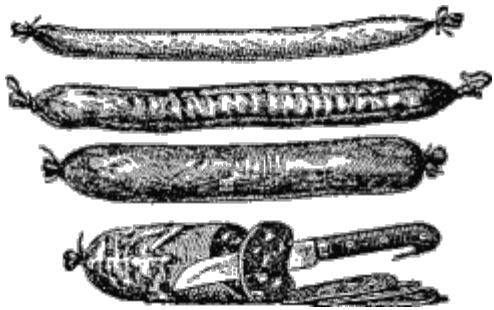
В годы НЭПа к идеологии добавилась экономика. Так называемый государственный сектор, иначе говоря – государственные предприятия питания, были вынуждены активно включиться в борьбу за потребителя, который толпами уходил в выросшие, словно грибы после дождя, «частные забегаловки».

В итоге были придуманы фабрики-кухни, которые с пафосом, присущему тому времени, называли ни много ни мало, а «школой общественного питания».

Писатель Юрий Олеша подробно описал этот процесс ломки

старых кухонь в своем романе «Зависть»:

«Объявлена война кухням. Тысячу кухонь можно считать покоренными. Кустарничанию, восьмушкам, бутылочкам положен конец. Он объединил все мясорубки, примуса, сковороды, краны… Если хотите, это будет индустриализация кухонь. Он организовал ряд комиссий. Машины для очистки овощей, изготовленные на советском заводе, оказались превосходными. Немецкий инженер строит кухню…»



От имени одного из героев «Зависти» (в скобках заметим – типажа отрицательного, отталкивающего), организатора фабрики-кухни, автор обращался к женщинам: «Женщины! Мы сдуем с вас копоть, очистим ваши ноздри от дыма, уши – от галдежа, мы заставим картошку волшебно, в одно мгновенье, сбрасывать с себя шкуру; мы вернем вам часы, украденные у вас кухней, – половину жизни получите вы обратно. Ты, молодая жена, варишь для мужа суп. И лужице супа отдаешь ты половину своего дня! Мы превратим ваши лужицы в сверкающие моря, щи разольем океаном, кашу насыплем курганами, глетчером поползет кисель! Слушайте, хозяйки, ждите! Мы обещаем вам: кафельный пол будет залит солнцем, будут гореть медные чаны, лилейной чистоты будут тарелки, молоко будет тяжелое, как ртуть, и такое поплывет благоухание от супа, что станет завидно цветам на столах».

Короче можно было сказать так: «Женщина, смени кухонную копоть на сажу литейного цеха! Смени шум примуса на визг токарного станка! Возьми вместо поварешки в руки лопату и лом! И будь счастлива, потому что государство заботится о тебе!»

Женщины не очень-то торопились менять кухни на заводские цеха, но руководство Советского Союза умело добиваться поставленных задач. В стране были установлены крайне низкие ставки заработной платы, рассчитанные с таким прицелом, чтобы работающий мужчина не мог бы содержать семью. Женщины дружно вздохнули, помянули про себя советскую власть «тихим

добрым словом» и пошли устраиваться на работу – жить-то надо.

Фабрикам-кухням Советская власть придавала настолько важное значение, что для них был даже разработан особый тип здания! В этом здании должно быть не менее трех, а лучше – четыре этажа, с подвалом и полуподвалом. Подвал предназначался для складских нужд, а полуподвал – для небольшого цеха хлеборезки и помещений для персонала фабрики – раздевалок, душевых, комнат отдыха.

Первый этаж отводился под производственные помещения и раздевалки для посетителей. Кроме того здесь располагались магазин полуфабрикатов (обычно торговавший голыми, отполированными до блеска костями, продаваемыми под названием суповых наборов) и закусочная, для выполнения плана включавшая в свой ассортимент не только закуски, но и водку с пивом.

Второй этаж был местом для приема пищи. Обеденных помещений здесь было несколько, но все они были обычными, не пафосными. Под банкетные и праздничные залы отводился третий этаж. Крышу здания намеренно делали плоской, чтобы в летнее время кормить трудящихся на свежем воздухе.

В 1925 году в Иваново-Вознесенске (ныне – город Иваново) была с большой помпой открыта первая фабрика-кухня, ставшая всего лишь прообразом нового типа здания. Вторая фабрика-кухня была построена в Нижнем Новгороде, а третья – на Днепрострое, одной из «ударных» (всенародно-принудительных) стройках социализма. Первая московская фабрика-кухня была открыта в 1929 году на Ленинградском шоссе (ныне Ленинградский проспект), прямо напротив бывшего ресторана «Яр». Большевики обожали «сталкивать лбами» старое и новое, находя в этом какое-то извращенное, болезненное удовольствие…

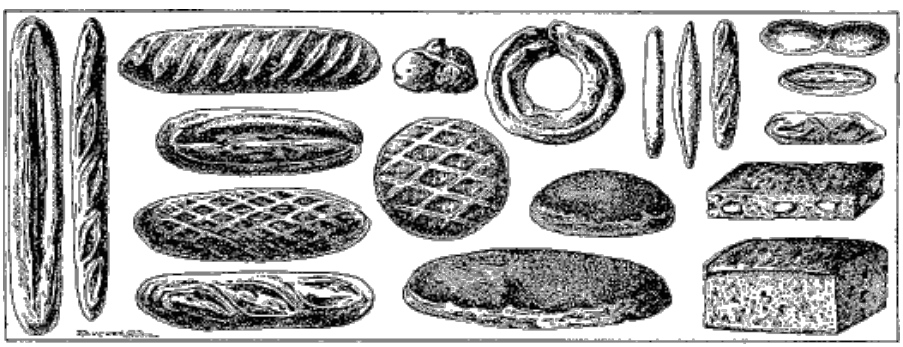
Фабрики-кухни прижились как по всей стране, так и в Москве. За считанные годы они появились в Филях, на Можайском шоссе, на Ткацкой и на Тульской улицах. Фабрики-кухни строились в районах, плотно набитых промышленными предприятиями.

Но всех переплюнула «колыбель революции» – город Ленинград. Во-первых, там только за 1930 год было открыто четыре фабрики-кухни. Во-вторых, Выборгской фабрики-кухни, состоящей не из одного, а из двух корпусов – производственного и торгово-обеденного, ленинградцам оказалось мало. Они поднатужились и выстроили «город в городе» – Нарвскую фабрику-кухню, простершуюся аж на целый квартал и даже включавшую в себя универмаг.

Однако, распробовав, чем кормят фабрики-кухни, советские

люди все же предпочли питаться дома. Так было гораздо вкуснее, да и, чего греха таить, безопасней для здоровья. Так и не сумев стать центрами общественного питания граждан, фабрики-кухни переключились на производство концентратов-полуфабрикатов и снабжение обедами заводских столовых. Тут уж рабочим деваться было некуда – не имея выбора, они покорно ели все, что им предлагалось. А куда деваться? Не домой же бежать.

В «Книге о вкусной и здоровой пище» издания 1952 года с гордостью утверждалось: «Советские пищевые предприятия не идут ни в какое сравнение с пекарнями, колбасными и иными пищевыми «заведениями» старой России, которая вообще не имела крупной пищевой промышленности и где производство продуктов было сосредоточено в кустарных предприятиях и в домашнем хозяйстве.



Наша советская фабрика пищевых продуктов – индустриальное предприятие, оснащенное передовой, самой совершенной техникой и размещенное в просторных корпусах.

В цехах – обилие горячей и холодной воды, полы, стены, аппаратура часто и тщательно промываются и прочищаются.

Рабочие пищевого предприятия одеты в чистую спецодежду и приступают к работе только после того, как они приняли душ.

В нашем пищевом предприятии созданы лаборатории, контролирующие качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Технолог, врач, химик, кулинар, государственный инспектор по качеству, цеховые мастера, рабочие, инженеры – весь фабричный коллектив тщательно следит за тем, чтобы пищевые продукты были безупречно чистыми, вполне доброкачественными и соответствовали утвержденным рецептурам».

Парадокс – в «старой России, которая вообще не имела крупной пищевой промышленности и где производство продуктов было сосредоточено в кустарных предприятиях и в домашнем хозяйстве», еды было хоть отбавляй! А в новой,

социалистической, к нашему времени и на наше счастье, уже ушедшей в небытие, за сосисками или вареной колбасой тут же выстраивались длинные, чуть ли не километровые очереди. Да и за одними ли только сосисками и колбасой…

«Одна из основных задач созданной в годы сталинских пятилеток промышленности пищевых концентратов состоит в том, чтобы помочь домашней хозяйке с минимальной затратой труда и времени приготовить обед, завтрак или ужин, а также дать хорошую, здоровую, быстро и удобно приготовляемую пищу участникам дальних экспедиций, полярникам, зимовщикам, туристам, летчикам, геологам, охотникам, экскурсантам», – утверждала «Книга о вкусной и здоровой пище».

Московский пищевой комбинат имени А. И. Микояна предлагал своим потребителям такой вот выбор блюд из концентратов, позволяющих приготовить обед за четверть часа:

Первые блюда
Борщ
Рассольник
Свекольник
Щи
Солянка
Суп-пюре гороховый
Суп перловый с грибами

Вторые блюда
Каша гречневая
Каша пшенная
Каша рисовая
Каша ячневая
Каша овсяная
Каша перловая
Лапшевник
Крупеник
Пудинг рисовый

Третьи блюда
Кисели плодово-ягодные

Добавьте к этому ассортименту салат «оливье», его модификацию – салат «столичный», салат из свежих овощей (три ломтика помидора на три кружочка увядшего огурца), суп-харчо, цыпленка-табака и бефстроганов и вы получите стандартный

советский ресторанный ассортимент. Ну, плюс еще спиртные напитки – водка, коньяк, шампанское, вино белое, вино красное и нечто, без всяких на то оснований называющееся «портвейн».

Бефстроганов нередко упоминался в русской литературе советского периода. Для писателя Венедикта Ерофеева, автора знаменитой книги «Москва-Петушки», это было главное ресторанное блюдо. Помните?

«Нет, только не между пивом и альб-де-дессертом, там уж решительно не было никакой паузы. А вот до кориандровой – это очень может быть. Скорее даже так: орехи я купил до кориандровой, а уж конфеты – после. А может быть и наоборот: выпив кориандровой, я…

– Спиртного ничего нет, – сказал вышибала. И оглядел меня всего как дохлую птичку или грязный лютик. – Нет ничего спиртного!

Я, хоть весь и сжался от отчаяния, но, все-таки, сумел промямлить, что пришел вовсе не за этим. Мало ли зачем я пришел? Может быть, мой экспресс на Пермь по какой-то причине не хочет идти на Пермь, и вот я сюда пришел: съесть бефстроганов и послушать Ивана Козловского или что-нибудь из «Цырюльника».

А загадка сфинкса из той же книги. Это вообще песня, а не загадка! И тоже с участием бефстроганова, да еще с указанием ресторанных цен того времени:

«Лорд Чемберлен, премьер Британской империи, выходя из ресторана станции Петушки, поскользнулся на чьей-то блевотине – и в падении опрокинул соседний столик. На столике до падения было: два пирожных по 35 коп., две порции бефстроганова по 73 коп. каждая, две порции вымени по 39 коп. И два графина с хересом по 800 грамм каждый. Все черепки остались целы. Все блюда пришли в негодность. А с хересом получилось так: один графин не разбился, но из него все до капельки вытекло; другой графин разбился вдребезги, но из него не вытекло ни капли. Если учесть, что стоимость пустого графина в шесть раз больше стоимости порции вымени, а цену хереса знает каждый ребенок, – узнай, какой счет был предъявлен лорду Чемберлену, премьеру Британской империи, в ресторане Курского вокзала?»

Надо отметить, что вино под названием «херес», распространенное в Советском Союзе, большей частью не имело с настоящим хересом ничего общего. Кроме названия. Вас

заинтересовал бефстроганов?

В кулинарных книгах XVIII и XIX веков искать это блюдо бесполезно, но можно найти исчерпывающую информацию в «Кулинарном словаре» Вильяма Похлебкина, человека, который знал о бефстроганове все:

«Беф-строганов (встречаются также другие написания: Беф а-ля Строганов, Беф Строганов, мясо по-строгановски, бефстроганов). Популярное мясное блюдо, принятое в основную номенклатуру блюд системы общественного питания всех категорий (от ресторанов до столовых) и вошедшее после Второй мировой войны в номенклатуру международной ресторанной кухни как «русское блюдо», хотя таковым оно не является. Беф-строганов – не национальное, народное блюдо, а типичное изобретенное. Впервые оно появилось в конце XIX в., не ранее второй половины 90-х годов. Вошло в ряд поваренных книг, изданных в начале XX в., а относительно широкое распространение и известность получило только в советское время через систему общественного питания.

Блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795–1891 гг.), последнего в роду Строгановых, известного в научном мире тем, что он подарил громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет баронами и графами Строгановыми, Томскому университету, и тем, что по его проекту был основан Одесский университет, называвшийся первоначально Новороссийским. Долгое время А. Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии, жил и умер в Одессе, где был избран после отставки почетным гражданином города. Как человек исключительно богатый и как бездетный наследник обеих ветвей Строгановых (графской и баронской), Строганов, по обычаю вельмож, держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо «с улицы». Вот для таких открытых столов и было изобретено не самим Строгановым, а кем-то из его поваров своего рода гибридное русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом, причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. Блюдо хорошо позволяло выдерживать стандарт, удобно делилось на порции и было в то же время вкусным. Его оценили прежде всего одесские авторы поваренных книг. Именно одесситы ввели его в широкий общероссийский оборот, и они же, разумеется, дали название блюду.

Так как блюдо это стало известно «из вторых рук», значительно позднее того времени, когда его готовили сами создатели, его рецепт часто искажают, что и ведет обычно к

ухудшению вкуса блюда.

Для беф-строганов берется обычно говяжья вырезка или филе поясничной части, которое вначале слегка отбивается в куске (!), а затем разделывается на прямоугольники 5–6 см длиной и 1 см толщиной. Из этих прямоугольников нарезаются узкие кусочки-полоски толщиной от 0,5 до 1 см. Мясо разделывается обязательно поперек волокон, иначе беф-строганов не раскусишь. Полоски панируются в муке и жарятся на сковородке, где предварительно дно заложено кружочками лука, так что непосредственного контакта мяса и дна сковородки не допускается. Огонь сильный. Но обжаривание ведется несколько минут до появления блеска мяса: оно должно выглядеть, как лакированное. В этот момент надо немедленно прекратить обжаривание, иначе мясо затвердеет. Затем беф-строганов кладется в сотейник (небольшую кастрюльку с длинной ручкой), заливается сметанно-томатным соусом (1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки томатной пасты или сока) и тушится 15–30 минут (в зависимости от качества мяса) на умеренном огне. Все приготовление блюда занимает около 1 часа. Беф-строганов подают с картофелем, жаренным во фритюре, и иногда со свежим помидором. Это наиболее подходящий по вкусовым признакам гарнир. Все блюдо, включая гарнир, должно быть обязательно горячим, иначе оно многое теряет как по вкусу, так и по консистенции».

Для советской системы общественного питания бефстроганов стал своего рода находкой. Берешь все мясные обрезки, нарезаешь примерно одинаково, заливаешь смесью нарезанного лука, томатной пасты и воды и тушишь до готовности. Осталось полкастрюли с позавчерашнего дня? Не беда: сейчас сыпанем перчику, прокипятим с четверть часа и бефстроганов наш будет как только что приготовленный.

Удобное блюдо бефстроганов. И посетителям нравится: можно спокойно без ножа обходиться, одной вилкой есть.

Писатель Михаил Булгаков очень любил устраивать всяческие застолья. «Лучшим трактиром в Москве!» называл он свой дом, пропитанный духом хлебосольства и безудержного веселья. Чего стоил один только плакатик, висевший над дверью в столовую. На нем была изображена перечеркнутая крест-накрест бутылка, а ниже красовалась надпись: «Водка яд – сберкасса друг». Не думайте, что Михаил Афанасьевич был абстинентом. Он весьма уважал и любил водочку. Обратите внимание на то, что и в «Днях Турбинных», и в «Иване Васильевиче», и в «Собачьем сердце», и в «Мастере и Маргарите» герои Булгакова пьют самые разные сорта водок.

Выпил – закуси! Михаил Булгаков любил хорошо покушать. Это чувствуется при чтении его книг. Обратите внимание на то, с какой любовью повествует Михаил Афанасьевич о «грибоедовском» ресторане в романе «Мастер и Маргарита»:

«Весь нижний этаж теткиного дома был занят рестораном, и каким рестораном! По справедливости он считался самым лучшим в Москве. И не только потому, что размещался он в двух больших залах со сводчатыми потолками, расписанными лиловыми лошадьми с ассирийскими гривами, не только потому, что на каждом столике помещалась лампа, накрытая шалью, не только потому, что туда не мог проникнуть первый попавшийся человек с улицы, а еще и потому, что качеством своей провизии Грибоедов бил любой ресторан в Москве, как хотел, и что эту провизию отпускали по самой сходной, отнюдь не обременительной цене.

Поэтому нет ничего удивительного в таком хотя бы разговоре, который однажды слышал автор этих правдивейших строк у чугунной решетки Грибоедова:

– Ты где сегодня ужинаешь, Амвросий?

– Что за вопрос, конечно, здесь, дорогой Фока! Арчибальд Арчибальдович шепнул мне сегодня, что будут порционные судачки а натюрель. Виртуозная штука!

– Умеешь ты жить, Амвросий! – со вздохом отвечал тощий, запущенный, с карбункулом на шее Фока румяногубому гиганту, золотистоволосому, пышнощекому Амвросию-поэту.

– Никакого уменья особенного у меня нету, – возражал Амвросий, – а обыкновенное желание жить по-человечески. Ты хочешь сказать, Фока, что судачки можно встретить и в «Колизее». Но в «Колизее» порция судачков стоит тринадцать рублей пятнадцать копеек, а у нас – пять пятьдесят! Кроме того, в «Колизее» судачки третьедневочные, и, кроме того, еще у тебя нет гарантии, что ты не получишь в «Колизее» виноградной кистью по морде от первого попавшего молодого человека, ворвавшегося с театрального проезда. Нет, я категорически против «Колизея», – гремел на весь бульвар гастроном Амвросий. – Не уговаривай меня, Фока!

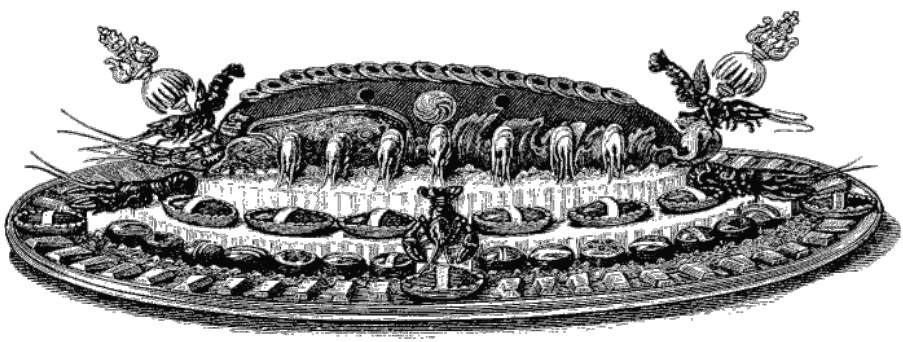
– Я не уговариваю тебя, Амвросий, – пищал Фока. – Дома можно поужинать.

– Слуга покорный, – трубил Амвросий, – представляю себе твою жену, пытающуюся соорудить в кастрюльке в общей кухне дома порционные судачки а натюрель! Ги-ги-ги!.. Оревуар, Фока! – И, напевая, Амвросий устремлялся к веранде под тентом.

Эх-хо-хо… Да, было, было!.. Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки!

Дешевка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски? Десять с полтиной! Да джаз, да вежливая услуга! А в июле, когда вся семья на даче, а вас неотложные литературные дела держат в городе, – на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистейшей скатерти тарелочка супа-прентаньер? Помните, Амвросий? Ну что же спрашивать! По губам вашим вижу, что помните. Что ваши сижки, судачки! А дупеля, гаршнепы, бекасы, вальдшнепы по сезону, перепела, кулики? Шипящий в горле нарзан?! Но довольно, ты отвлекаешься, читатель! За мной!..»

«– …представляю себе твою жену, пытающуюся соорудить в кастрюльке в общей кухне дома ***порционные судачки а натюрель****! Ги-ги-ги!»,* – глумился Амвросий.



Сразу узнается в нем, этом самом Амвросии, малосимпатичная, даже – неприятная, личность. Ну собрался ты есть эти самые порционные судачки – и ешь их на здоровье. Но зачем утверждать, что жена твоего собеседника, которую ты, скорее всего, никогда и не видел, не сумеет приготовить дома эти треклятые порционные судачки а натюрель? Откуда, Амвросий, у вас такое неверие в людей? Левша вон взял, да без современных оптических приборов и сверхточного инструмента блоху подковал! А вы говорите – судачки… Вот сейчас как возьмем, да приготовим!

Ингредиенты:

возьмем крупного такого судака, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 луковицу, 3 шт. гвоздики, 2 шт. лаврового листа, 8–10 горошин черного перца, щепотку толченого мускатного ореха, полстакана оливкового масла, 1 лимон, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 яиц, соль.

Кто не с нами – тот трус! Начинаем готовить!

Чистим-потрошим да намываем нашего судака так, чтоб аж блестел от чистоты, зараза.

Голову отдаем кошке вместе с хвостом, а то, что останется (а вы точно взяли крупного судака, не какую-то пузатую мелочь?), режем на порционные куски, закладываем их в кастрюльку, добавляем кореньев и пряностей, присаливаем и варим под крышкой на слабеньком таком огне, чтоб еле бурлило. Да, воды наливаем мало, чтобы судак наш порционный возвышался над ней островками.

У вас есть пароварка? А что же вы раньше молчали? Закладывайте судака в пароварку, перекладывайте нарезанными на крупные куски кореньями, гвоздикой и перцем, посыпьте мускатным орехом и солью, пристройте на самом нижнем ярусе лавровый лист и… готовьте! Готовьте до готовности!

А пока судак готовится, займемся соусом. Сварим вкрутую яйца, достанем желтки (ваша киска не ест вареный белок? Ну, определенно, зажралась!) и протрем их через сито или измельчим при помощи блендера. Затем начнем понемногу подливать к ним оливкового масла и растирать. Будем делать это до тех пор, пока все масло не смешается с желтками. Затем добавляем к масляным желткам сахарной пудры, выдавливаем на них лимон и взбиваем все миксером. Соус готов!

Что – и судак уже дошел? Превосходно!

Готового судака разложите по тарелкам и полейте соусом.

Вуаля – вот вам и порционные судачки а натюрель! Наслаждайтесь!

Ну, что, Амвросий, съел? Иди, запей газировкой!

Все помнят знаменитые «гастрономические» фразы Булгакова из «Мастера и Маргариты»: «Вино какой страны вы предпочитаете в это время дня?», «Карский раз! Зубрик два! Фляки господарские!» или «Свежесть бывает только одна – первая, она же последняя».

А как упоительно, как смачно описал Михаил Афанасьевич «реанимационные» пособия, при помощи которых Воланд возвращал к жизни упившегося накануне Степана Богдановича! Просто бери и заучивай наизусть:

«На маленьком столике сервирован поднос, на коем имеется нарезанный белый хлеб, паюсная икра в вазочке, белые маринованные грибы на тарелочке, что-то в кастрюльке (немного позже читатели узнавали, что там скрывались горячие сосиски в томате – А. С.) *и, наконец, водка в объемистом графине».*

Сравните прочитанное с отрывком из другого произведения Булгакова, из повести «Собачье сердце»:

«На разрисованных райскими цветами тарелках с черной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. На тяжелой доске кусок сыра со слезой, и в серебряной кадушке, обложенной снегом, – икра. Меж тарелками несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками. Все эти предметы помещались на маленьком мраморном столике, уютно присоединившемся к громадному резного дуба буфету, изрыгающему пучки стеклянного и серебряного света. Посреди комнаты – тяжелый, как гробница, стол, накрытый белой скатертью, а на ней два прибора, салфетки, свернутые в виде папских тиар, и три темных бутылки.

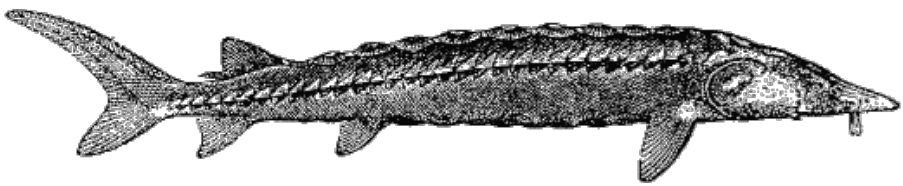
Зина внесла серебряное крытое блюдо, в котором что-то ворчало…»

По двум этим отрывкам сразу же чувствуется, что Михаил Булгаков был утонченным гурманом, гурманом с душой поэта. К еде он относился трепетно, уважительно и того же требовал от своих персонажей:

«– Я, – горько заговорил буфетчик, – являюсь заведующим буфетом театра Варьете…

Артист вытянул вперед руку, на пальцах которой сверкали камни, как бы заграждая уста буфетчику, и заговорил с большим жаром:

– Нет, нет, нет! Ни слова больше! Ни в каком случае и никогда! В рот ничего не возьму в вашем буфете! Я, почтеннейший, проходил вчера мимо вашей стойки и до сих пор не могу забыть ни осетрины, ни брынзы. Драгоценный мой! Брынза не бывает зеленого цвета, это вас кто-то обманул. Ей полагается быть белой. Да, а чай? Ведь это же помои! Я своими глазами видел, как какая-то неопрятная девушка подливала из ведра в ваш громадный самовар сырую воду, а чай между тем продолжали разливать. Нет, милейший, так невозможно!»

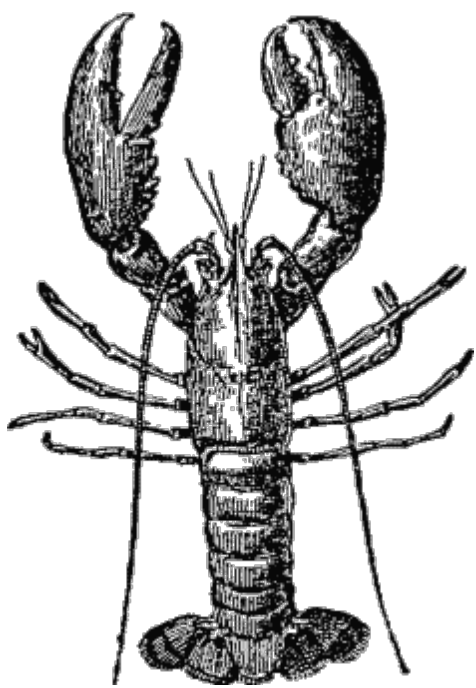


Что у нас идет дальше в нашей прикладной кулинарии по Булгакову? Стерлядь? Да *«стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой…»*.

Сразу оговорюсь – с черной икрой нынче проблемы, так что нам придется обойтись без нее. Надеюсь, вы не подумали, что стерлядь следует пересыпать или перекладывать икрой красной? Ни в коем случае! Вы только все испортите! Красная икра может сочетаться со стерлядью только в одном случае – на стеллажах рыбного отдела в супермаркете или гипермаркете. Да и там это сочетание будет смотреться не лучшим образом. Итак, решено – обходимся без икры. Но для потомков икра сохранится в рецепте. В надежде, так сказать, на лучшие времена. В смысле икры, конечно.

Ингредиенты *для приготовления* ***Стерляди с раковыми шейками:***

добрый кусок стерляди, сообразный размерам вашей кастрюли, толщине вашего кошелька и вашему аппетиту, 1 ст. ложка сливочного масла, 20 вареных раковых шеек (некоторые повара смело заменяют их креветками, но так поступать не стоит, это дурной тон, нарушение кулинарных традиций), 1 стакан сухого шампанского вина или брюта, половинка лимона, 2 столовые ложки черной икры.



Стерлядь вымыть, обсушить, снять с нее кожу, нарезать ломтиками, разложить по порционным судкам или сотейникам, причем разложить в один ряд, плотно, перемежая ее вареными раковыми шейками. Сверху полить растопленным сливочным маслом и свежевыжатым лимонным соком, влить стакан шампанского (рыба должна быть покрыта до половины). Варить под крышкой на слабом огне в течение четверти часа. Готовую стерлядь подавать сразу же, причем подавать в той же посуде, в которой и готовили. Перед подачей стерлядь можно посыпать черной икрой.

Яйца-кокот с шампиньоновым пюре готовятся и того проще.

Шампиньоны промываем, нарезаем мелко (пюре же ведь готовим!), тушим до готовности в сливочном масле с мелко нарезанным луком-шалотом, затем даем немного остыть и измельчаем блендером. Пюре смешиваем со сливками. Обратите внимание: у вас должна получиться густая вязкая масса, а не молочная болтушка. Не переусердствуйте со сливками – лучше выпейте остаток. Дальше солим наше пюре и раскладываем в заранее смазанные маслом кокотницы, выпустить сверху по 1 сырому яйцу так, чтобы не повредить желток, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, и запечь в предварительно разогретой до 120–150 градусов духовке до загустевания яичного белка.

Ингредиенты:

6 яиц, кусок сыра твердых сортов, 1 ст. ложку панировочных сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 6–10 шт. шампиньонов, полстакана жирных сливок, 1

луковицу шалота, соль.

Вот и настал черед **Супа «Прентаньер»**, супа из ранних овощей, само название которого в переводе с французского означает «весенний».

Вначале надо сварить желтый мясной бульон. Для осветления бульона и придания ему прозрачности в него можно положить оттяжки (немного мясного фарша, смешанного с двумя яичными белками и стаканом горячего бульона или воды). Под конец варки оттяжка свернется, ее будет надо вынуть половником (дуршлагом), а сам бульон процедить. Бульон надо посолить. Из приправ можно использовать при варке гвоздику, горошины черного перца и немного толченого мускатного ореха.

Пока бульон варится, тушим в сотейнике на сливочном масле очищенные и мелко нарезанные (кубиками) морковь и капусту. Делаем это около четверти часа. Очищаем и мелко нарезаем так же кубиками молодой картофель, молодую редьку или репу, спаржу, зеленые стручки гороха (тут режем абы как – все равно кубиков не выйдет) и цветную капусту.

Готовый бульон процеживаем и закладываем в него все овощи. Варим около 20 минут под крышкой на среднем огне. Под конец варки выправляем на соль.

Разлитый по тарелкам суп можно посыпать измельченной зеленью укропа.

Ингредиенты для бульона:

около килограмма говяжьих костей с остатками мяса на них, горсть мясного фарша, 3 яйца, соль, 2–3 гвоздики, щепотка мускатного ореха, соль.

Ингредиенты:

1 морковь, 2 картофелины (при возможности – молодой картофель), 1 редька (маленькая репка), 2–3 ростка спаржи, половина маленького кочана капусты, горсть зеленых стручков гороха, 1–2 соцветия («головки») цветной капусты, немного свежей зелени укропа, соль.

К этому супу хорошо подать кнель (маленькие клецки) из курицы. Елена Молоховец советовала делать кнель следующим образом: «Взять курицу, снять мясо с костей (кости положить в бульон), изрубить, истолочь, прибавить $^1/_2$ французской булки, 1 яйцо, $^1/_8$ фунта масла, соли, $^1/_2$ мускатного ореха, протереть сквозь сито, сделать из этой массы кнель, т. е. маленькие клецки, следующим образом: 2 чайные ложечки намочить в холодной воде, одной взять кусочек фарша, сгладить ножом ровно с краями ложечки, а другой ложкой снять эту кнель и опустить в соленую воду и так поступать до конца, вскипятить их. Когда будут готовы, откинуть на решето».

Филейчики из дроздов с трюфелями готовить сложно. Нет, не так сложно разжиться трюфелями. Сложность в другом – вы дрозда когда-нибудь видели? Размеры представляете? Правильно: малюсенькая такая птичка двадцати сантиметров в длину. Так вот ее надо разделать, добраться до филе, аккуратно его вырезать, слегка отбить… Работа кропотливая до невозможности. Один неверный шаг, то есть – одно неверное движение руки, – и дрозд ваш безнадежно испорчен.

Отбитое (отбитое у дрозда в полном смысле этого слова!) филе посыпается солью и тушится под крышкой на слабом огне в большом количестве сливочного масла вместе с нарезанными пластинками трюфелями. Примерно через полчаса добавляется полстакана мадеры и тушение продолжается еще минут пятнадцать.

Ингредиенты на две порции:

филе 4 дроздов, полстакана растопленного сливочного масла, полстакана мадеры, 2–4 трюфеля, соль.

Смешались в кучу блюда, люди, и залпы тысячи бутылок слились в протяжный гул…

Первая Мировая война и последовавшие за ней потрясения буквально взбаламутили всю страну, перемешали людей, срывая их с веками насиженных мест, перетасовали, словно карты в колоде.

Вильям Похлебкин писал: «Началось проникновение провинциальных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню, привнесение в нее нерусских явлений; значительно изменился и пополнился ее репертуар, причем на самом широком народном уровне, а не на узко-ресторанном, как было в прежние времена.

Сибиряки и уральцы принесли в быт москвичей пельмени и шанежки, белорусы и украинцы – свиное соленое сало, ранее совершенно не принятое среди русского населения севернее линии Смоленск – Тула – Пенза – Куйбышев и тем более в наполовину мусульманском Поволжье и Заволжье; из Новороссии в русские города был занесен в 20-е годы обычай готовить куриный суп с лапшой, который со временем стал общесоюзным «столовским» блюдом; из одесских ресторанов был извлечен бефстроганов, превратившийся из узколюбительского блюда чуть ли не в общенациональное; петербургские новомихайловские котлеты (из меню ресторана Купеческого клуба), неведомым путем попавшие во времена гетмана Скоропадского (1918 год) на Украину и спустя несколько лет превратившиеся в «котлеты по-киевски», как «новое» блюдо прочно вошли в общесоюзное ресторанное меню. Из Прибалтики в повседневную кухню русских областей попали сырники и другие молочные блюда, с Украины – вареники и особенно борщ, кое-где даже вытеснивший среднерусские щи (правда, с добавлением к нему русской кислой капусты). Наконец, большинство яичных, молочно-мучных и молочно-растительных блюд, так называемые «диетические» блюда, под которыми с 20 – 30-х годов подразумевались все паровые, нежареные, протертые и отварные блюда из мяса, рыбы и овощей, пришли в общественное питание страны из немецкой (прибалтийской остзейской) и особенно из еврейской кухни, что было связано с широким проникновением евреев на восток от прежней «черты оседлости» (линия Рига – Могилев – Гомель – Киев – Херсон), за которой они не имели права жить при царском правительстве».

Да, только в Советском Союзе в меню обычного ресторана – тогда вообще все рестораны (разве что кроме заведений в прибалтийских республиках, отчаянно цеплявшихся за свою самобытность) были похожими друг на друга, ибо создавались и работали они по единому стандарту – так вот, только в меню советских ресторанов соседствовали друг с другом украинский борщ и грузинский суп-харчо, сибирские пельмени и котлеты по-киевски. В стране родилась новая кухня – интернациональная и в большинстве своем невкусная.

Понятия «вкусно – невкусно», заменились понятиями «съедобно – несъедобно». Отсюда и пошла деградировать советская, в просторечии – «совковая» кулинария.

«Книга о вкусной и здоровой пище», неоднократно издававшаяся в советский период, причем громадными тиражами, большей частью выполняла не кулинарно-просветительскую, а психотерапевтическую функцию. Почитаешь – и на душе легче стало. Советский народ вел полуголодный, весьма аскетичный, во многом – подвижнический образ жизни, и было ему не до разносолов. Сыт-пьян – и ладно..

В литературе, созданной по канонам социалистического реализма, описания блюд уступили место описанию изобилия вообще. Мнимого, надо сказать, изобилия. Так, например, в романе «Кавалер Золотой Звезды» (сейчас это произведение забыто, но когда-то его автор был награжден Сталинской премией) можно было прочесть: «Чего-чего только на них не было, и все в таких щедрых порциях, что посмотришь и невольно скажешь: «Да, народ здесь живет в достатке!» Если подана баранина – то кусками в килограмм весом; если стоит жареная картошка – то облитая жиром и в огромных мисках; если подрумяненные гуси или куры – то расставлены они по всем столам; если мед – то в черепяных чашках, хоть зачерпывай ложкой; если подан хлеб – то непременно в ситах; если редиска – то красная стежка так и тянется из конца в конец; если молоденькие огурчики – то полные ведра…»

Изобилие описывалось, выставлялось в павильонах Выставки Достижений Народного хозяйства (так раньше назывался Всероссийский Выставочный центр) и даже показывалось в картинах-агитках вроде «Кубанских казаков». Но там, где положено быть изобилию – на прилавках магазинов, царила вечная сюрреалистическая пустота.

В какой-то момент, уже ближе к концу советского периода, в обществе стихийно проснулся интерес к готовке. В ход пошла все та же «Книга о вкусной и здоровой пище». Вооружившись ею, москвичи и ленинградцы (в столицах было хоть какое-то

разнообразие исходных продуктов) принялись готовить «экзотику»: кавказские и среднеазиатские блюда. Вот характерный для того времени отрывок из романа Владимира Орлова «Аптекарь»:

«Но однажды певунья Любовь Николаевна, хлопоча на кухне – были принесены в дом баклажаны, – тихонько, скромно так начала: „…и снится нам не рокот космодрома“; далее пошла „трава у дома“ и прочее. Михаила Никифоровича будто что-то насторожило. Или разочаровало.

– Любовь Николаевна, – сказал он, – разве имеет отношение ваша песня к баклажанам? И эти дрова у дома или трава у дома?

– На первое, – сказала Любовь Николаевна, продолжая резать баклажаны, – будет сегодня наманганская шурпа с горохом.

– Это хорошо, – кивнул Михаил Никифорович».

Шурпа скорее всего готовилась доброй феей (а Любовь Николаевна действительно была феей) все по тому же рецепту из «Книги о вкусной и здоровой пище»:

«Сварить мясной бульон. Лук нарезать в виде соломки и поджарить в разогретом жире.

Мясо нарезать кусочками весом 25–30 г, обжарить, смешать с поджаренным луком, добавить морковь, нарезанную кубиками, томат-пюре и жарение продолжать в течение 5–6 минут. Подготовленное таким образом мясо вместе с овощами переложить в кастрюлю, залить бульоном и довести до кипения. Затем положить картофель, нарезанный дольками, соль, перец и варить 15–20 минут.

На 500 г говядины – 750 г картофеля, 2 головки лука, 2 шт. моркови, по 2 ст. ложки томата-пюре и масла».

Просто, ясно, и, собственно говоря, никакого отношения к шурпе не имеет. Ни к наманганской, ни к самаркандской, ни к ферганской. Желающие могут вооружиться соответствующей литературой, посвященной узбекской (и вообще – среднеазиатской) кулинарии, сравнить и сделать выводы.

Но зато как приятно – сидишь у себя на кухоньке где-нибудь в Останкино, смотришь, как на улице ветер колышет деревья, и ешь приготовленную собственноручно шурпу, да еще по-наманганski! Ай, хорошо! Ай, молодец Любовь Николаевна!

Говоря о кулинарии советского периода просто нельзя пройти мимо тех самых петербургских новомихайловских котлет из меню ресторана Купеческого клуба, о которых писал Вильям Похлебкин. Котлет, неведомым путем попавших во времена

гетмана Скоропадского (наверное кто-то из сбежавших на Белый Юг купцов и занес рецепт) на Украину и спустя несколько лет превратившихся в «котлеты по-киевски».

У города Киева в Советском Союзе было три кулинарных мегабренда. Мега – потому что их знал не только весь Советский Союз, но и, пожалуй, все социалистические страны.

Мегабренды эти были следующие – киевский борщ, киевский торт и котлеты по-киевски. Даже тот, кто не мог найти Киев на карте Советского Союза, безошибочно находил в ресторанном меню котлеты по-киевски!

Причем, заметьте себе: только в ресторанном меню! В столовых котлеты по-киевски не подавались, не такое это было блюдо, чтобы в столовых его готовить. В советских столовых ассортимент мясного меню был какой? Бефстроганов да битки из курицы, которая еще царя-батюшку видела. Ну если очень повезет – еще и бифштекс с яйцом поверху. Яйцо прожевать было можно, а сам бифштекс жил по принципу «накося, выкуси!» – ни откусить, ни отрезать.

Но не о бифштексе зашел у нас разговор, а о котлетах по-киевски. Некоторые наивные люди были уверены, что в Киеве других котлет и не готовят, и, соответственно, не едят.

Давайте приготовим **Котлеты по-киевски**!

Вначале нам придется подготовить куриное филе. Правильнее всего купить целую курицу и отделить от тушки грудку. В таком случае ваша готовая котлета, как и положено, будет с торчащей косточкой (с косточкой от крылышка). Впрочем, можно купить и готовую, уже вырезанную, грудку, в конце концов косточку вам не есть, она нужна чисто для красоты.

Грудку следует разделить на две равные части – правую и левую, а каждую из них еще на две неравные, так называемое «большое» и «малое» филе. Отделив большое филе от малого, надо тщательно удалить все пленки и сухожилия.

Затем берем обычный целлофановый пакет, вкладываем в него большое филе, кладем на доску и несильно отбиваем молотком для мяса или попросту рукояткой ножа. Целлофановая пленка поможет нам сохранить целостность филе, иначе велик риск отбить его «в тесто». Если у вас филе с косточкой, то постарайтесь не оторвать ее и не раздробить. Так же поступаем с оставшимися большим и двумя малыми филе. После отбивки можно посыпать мясо солью.

Начинаем делать котлету. Большое филе выкладываем на стол, расправляем и кладем в середину кусочек холодного сливочного масла. Сливочное масло для начинки можно смешать с желтком сваренного вкрутую яйца, протертым через сито,

солью, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Накрываем масло малым филе и формируем котлету: немного подворачиваем края большого филе и скручиваем его так, чтобы котлета приобрела овальную форму. Готовые котлеты оберните пленкой и ненадолго уберите в морозилку.

Слегка взбейте вилкой в глубокой тарелке одно яйцо, посолите его. Рядом насыпьте на стол (или на тарелку) несколько ложек панировочных сухарей. Достаньте из холодильника котлеты (пяти-семи минут в морозилке будет им вполне достаточно), удалите пленку, вываляйте котлеты поочередно в яйце, а затем – в сухарях. Повторите эту процедуру два-три раза. Попутно у вас должно нагреваться в глубокой сковороде масло для жарки. Масла должно быть много, чтобы котлеты буквально плавали в нем.

Учтите, что котлеты надо класть в горячее, «кипящее» масло. Жарят их недолго – от пяти до семи минут. Готовые котлеты перекладывают на бумажные салфетки, чтобы удалить излишек фритюрного масла, затем выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом (именно так – удалили фритюрное масло и полили сливочным, вкус же у них, этих масел, совершенно разный), на косточку, если она есть, надевают папильотку и подают к столу.

В качестве гарнира к котлетам по-киевски хорош жареный картофель или зеленый горошек, политый сливочным маслом.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

2 куриные грудки, желательно с косточкой от крыла, хороший кусок сливочного масла, 1 яйцо, 4–5 столовых ложек «с верхом» панировочных сухарей, стакан или даже больше растительного масла для фритюра, соль.

А теперь, дорогие читатели, ответьте – можно ли из одной курицы приготовить три котлеты по-киевски? Расслабьтесь, пожалуйста, это такая старая поварская шутка. Обычно приготовить три-четыре «киевские» котлеты из одной курицы поручали новичкам, свежеиспеченным поварам. И, представьте себе, – у некоторых получалось! Четыре котлеты по-киевски из одной курицы, да еще и на бульон оставалось! И все котлеты были с косточкой, как полагается! Поистине, безграничны возможности изобретательного человека…

Однако совершенно незаметно настал черед последней цитаты. Последнего «кулинарного» отрывка, призванного достойно завершить эту, дорогую сердцу автора, книгу.

Автор долго и очень ответственно выбирал эту самую последнюю, заключительную, цитату. В его представлении она должна была отвечать не только содержанию книги, но и ее духу. Раз уж книга посвящена кулинарии не простой, а, если так можно выразиться, литературной, то завершающая эту книгу цитата должна быть «суперлитературной», литературной в квадрате!

А что, по-вашему, может быть литературнее (применительно к кулинарии, конечно же), чем не отрывок из известного литературного произведения, в котором фигурируют сразу два писателя. Один уже состоявшийся, а другой еще не написавший ни строчки, но уже стоящий на пороге всемирной славы – бывает и такое. Да вдобавок действие происходит не где-нибудь, а в ресторане Дома литераторов! И к тому же, есть что приготовить по этой цитате! Разве может найтись что-то более достойное увенчать эту книгу? Навряд ли…

Открываем роман Юрия Полякова «Козленок в молоке» (время действия – закат социализма) и читаем:

«Вернувшись за столик, я заказал полноценный обед с тремя закусками и бутылку водки.

– Ну, за твое светлое будущее, Витек! – провозгласил я.

– О'кей – сказал Патрикей! – кивнул он. На первое был бульон с профитролями, и Витек чуть не подавился от смеха, потому что «профитроли» напомнили ему какое-то крайне неприлично ругательное слово. Когда мы ели котлету, подошел заступивший на пост Закусонский.

– Как жизнь молодая? – спросил он.

– Амбивалентно, – скосив глаза на мой правый указательный палец, отозвался Витек. Я похвалил его взглядом.

– Что будем заказывать? – приступил к делу Закусонский.

– Да мы вроде уже… – самостоятельно буркнул Витек и

осекся, заметив мою недовольную гримасу».

Обратите внимание – когда-то в Российской империи полноценным обедом считался обед, состоящий из трех, как минимум блюд, а к концу XX века в Советском Союзе полноценным стал называться обед с тремя закусками. Чувствуете, как все меняется?

А теперь поговорим о «неприличных» профитролях.

Профитроли — это такие маленькие, полые внутри булочки из заварного теста. Без начинки их подают к бульонам и супам, а с начинкой они подаются на десерт, если начинка сладкая и в качестве закуски, если начинены соответствующе: сырной массой, паштетом или икрой.

Вначале давайте приготовим «универсальные» профитроли, а потом перейдем к начинкам. Да-да, именно так, ведь профитроли начиняют уже готовыми, после выпечки.

Засучиваем рукава и приступаем к готовке. Нагреваем в кастрюле около стакана воды, добавляем 100 г (половина стандартной пачки) сливочного масла (можете взять маргарин), доводим до кипения, но не кипятим, а высыпаем в кастрюлю стакан муки и быстро и энергично мешаем. Мешаем до тех пор, пока масса не станет однородной и не начнет «отходить» от стенок. Отставляем кастрюлю на время в покое, давая тесту остыть, и занимаемся другими делами. Когда тесто из горячего превратится в теплое, по одному вмешиваем в него 3 или 4 яйца, при желании добавляем соли и приступаем к «лепке» профитролей.

Смоченными водой (а лучше – смазанными растительным маслом) руками формуем небольшие шарики, размером с грецкий орех, и выкладываем их на смазанный маслом противень (можно противень застелить бумагой для запекания, смазать ее маслом и на нее уже выкладывать профитроли). Выкладываем не слишком близко, оставляя между профитролями не менее 2–3 сантиметров, чтобы в готовом виде они не слиплись боками.

Разогреваем духовку до 180–200 градусов, ставим в нее противень и выпекаем до готовности (где-то 20–30 минут), ни в коем случае не открывая духовку до окончания процесса, иначе профитроли «осядут» и больше уже не поднимутся!

Начинять профитроли просто – полностью остывшие булочки надрезают ножом так, чтобы получилась шкатулка с крышкой, и чайной ложкой кладут начинку.

Ингредиенты:

100 гр. сливочного масла (маргарина), стакан муки, 3–4 яйца, соль.

Все варианты начинок мы разбирать не станем, их слишком много. Профитроли можно начинять заварным кремом, творожным кремом из сливочного сыра или творога с укропом, паштетом, грибами, обжаренными в сметане и смешанными с сыром, форшмаком, икрой в конце концов. Короче говоря – чем захочется, тем и начиняйте свои профитроли. Вам же их есть.

Крем для профитролей подходит заварной или масленый.

Заварной крем готовится так. Берем треть стакана молока или сливок, смешиваем в кастрюле с 2 яйцами и взбиваем миксером, чтобы хорошо поднялось, после чего добавляем 2 столовые ложки муки и тщательно перемешиваем. Затем всыпаем 3–4 столовые ложки сахарного песка и вливаем еще $^2/_3$ стакана молока или сливок. Хорошенько перемешиваем и ставим кастрюлю на маленький огонь. При постоянном помешивании доводим крем до «загустевания». В густой крем добавляем щепотку ванили и 2 столовые ложки растопленного сливочного масла и смешиваем все миксером (мешать руками густой крем очень трудно). Крем готов.

Ингредиенты:

стакан молока или сливок, 2 яйца, 3–4 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, щепотка ванили.

Масленый крем варить не надо. Взяли 200-граммовую пачку сливочного масла, банку сгущенного молока, пол чайной ложки какао-порошка, смешали все миксером (масло, разумеется, должно быть теплым) и начиняйте профитроли. Если густота крема позволяет, то можете воспользоваться для этой цели кондитерским шприцом.

А вот как готовится **Сырно-чесночная начинка** для «закусочных» профитролей.

Блендером (мясорубкой, теркой) измельчите яйца, смешайте с тертым сыром, выдавите в них чеснок, посолите, добавьте майонез и перемешайте. Начинка готова!

Ингредиенты:

берем 3 сваренных вкрутую яйца, 2–4 дольки чеснока (ориентируйтесь по тому, насколько «зол» ваш чеснок), полстакана тертого сыра твердых сортов, треть стакана майонеза, соль.

А напоследок я скажу, или Несколько слов в качестве эпилога

Чем, по-вашему, так привлекательны блюда или рецепты блюд, почерпнутые в литературе? Ведь можно взять и просто заглянуть в кулинарную книгу? Так ведь проще…

Но зато когда читаешь о каком-либо блюде в художественном произведении, то получаешь впечатление о нем, еще даже не приготовив его и не попробовав. А потом так интересно сравнить впечатление «до» и впечатление «после».

А еще на страницах книг можно встретить давно забытые, неведомые в наше время, кушанья, которые обрели бессмертие, попав на страницы той или иной книги. И кушаний этих немало, как вы уже могли убедиться. И забыты они совершенно незаслуженно.

Так что – да здравствует «литературная» кулинария, неотъемлемая часть кулинарной литературы!

Ура, товарищи! *(Здесь уместны бурные, продолжительные аплодисменты, переходящие в овацию)*.

Вот, собственно говоря, и все.